



## ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

- Battuta di Carne Cruda e misticanza €. 14,00
- Pane, burro e Acciughe del Cantabrico "Nardin" €. 15,00 (Allergeni 1,3,4)
- Vitello cotto al rosa e salsa Tonnata €. 14,00 (Allergeni 4,5)
- Selezione di Salumi "Capitelli" e Focaccia €. 16,00 (Allergeni 1,3,7)
- Selezioni di Formaggi €. 16,00 (Allergeni 7)
- Sant'Ilario ...il Prosciutto crudo 24 mesi €. 15,00 (Allergeni 1,3,7)
- Cannolo di Baccalà mantecato, salsa al peperone bruciato €. 15,00 (Allergeni 1,5,7,12)
- Passatina di Ceci, crudo di Gamberi Rossi e olio al Timo €. 16,00 (Allergeni 2,13)
- Lingua di vitello, Barbabietola, maionese al rafano e foglia di Shiso €. 15,00 (All.3,5,7,9)
- Tatin di Cipolla di Fontaneto, salsa al Parmigiano €. 14,00 (Allergeni 1,3,7)

## PRIMI PIATTI

- Spaghettoni "Gerardo di Nola" zabaione salato, Pecorino e Guanciale croccante €. 14,00  
(Allergeni 1,3,7)
- Riso S.Andrea Dop Goio, burro al limone, salvia e Pesce Persico €. 14,00 (Allergeni 2,13)
- Ravioli "Proibiti" in brodo di Dashi €. 15,00 (Allergeni 1,3,4,6,9)
- Gnocchi di zucca, Funghi Pioppini, zucca acidula e  
fonduta di Formaggio Compté €. 14,00 (Allergeni 1,3,7)



## SECONDI PIATTI

Maialino da latte disossato e arrosto, scalogni e salsa al mirto €. 19,00 (Allergeni 7)

Trippa di vitello, Anduja e Fagioli dell'Occhio €. 16,00 (Allergeni 9)

Bistecca di Manzo Angus cotta BBQ, patate arrosto al rosmarino €. 22,00

Quancetta di vitello, Patata schiacciata e salsa Senape e Miele €. 19,00 (Allergeni 7,9,10)

Trancetto di Branzino, Ricciola, Gambero Rosso e Calamaro scottato, zuppetta all'acqua pazza, erbe saltate €. 22,00 (Allergeni 1,2,4,9)

## DOLCI

Torta Frangipane, Arance candite, Gelato al miele €. 7,00 (Allergeni 1,3,7,8)

Tiramisu' con granita al caffè' €. 7,00 (Allergeni 1,3,7,8)

Semifreddo alle Nocciole, Fichi e mosto cotto €. 7,00 (Allergeni 7,8)

Cre moso al Cioccolato Valrhona, riso soffiato e panna al Cardamomo €. 7,00

(Allergeni 7)

## MENU' DEGUSTAZIONE

Tatin di Cipolla di Fontaneto, Parmigiano

Gnocco di Zucca, Funghi Pioppini, zucca acidula e fonduta di Formaggio Compté

Quancetta di vitello, Patata schiacciata e salsa Senape e Miele

Cre moso al Cioccolato Valrhona, riso soffiato e panna al Cardamomo

€. 45,00

## MENU' DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO VINI 3 CALICI

€.55,00

SERVIZIO E COPERTO 2,50 EURO

Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine

In merito alla N. di L., in questo locale si effettua il trattamento di bonifica preventiva del pesce crudo  
In merito al regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e sugli allergeni D.Lgs  
231/20

(vedi leggenda in colore rosso e relativo allegato su richiesta)