

MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



I CLASSICI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €17

Pane, burro e acciughe € 16 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa, salsa tonnata, verdure all'agro e
capperi fritti €17 (12)

Selezione di salumi e focaccine €20 (1,8)

(Cotto , Pancetta Cotta"La Giovanna" , Mortadella di "Capitelli"
Crudo Silaro, Coppa e Salame di "Grossetti" e Pancetta cruda)

Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle rosse €18 (7)

(Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina Valdossola, Holtzhoffer Canton Thurgau, Blu
di Bufala e Blu di Capra)

ANTIPASTI

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €16 (1,7)

Composizione di verdure cotte, crude, all'agro e affumicate
con gelato al basilico €18 (7,9,12)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno
e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12,14)

Uovo poché, Porcini e salsa al Parmigiano €20 (3,7)

Cozza fritta, salsa al Curry dolce e cialda croccante €18 (1,3,6,9,14)

PRIMI

Linguina (G.di Nola) con sugo di Crostacei e
crudo di Gambero Rosso di Mazara €22 (1,2,6,9,12)

Ravioli di Parmigiana di Melanzane, coulis di pomodoro e Burrata €18 (1,3,7)

Riso (S.Andrea Dop "Goio") allo Zafferano e Animelle di vitello scottate €22 (7,9,12,)

Gnocchi alle Erbette, funghi Cardoncelli, burro nocciola e
spuma di Toma del Mottarone €18 (1,3,7)

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE
NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

SERVIZIO E COPERTO € 3

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI
UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20
VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



SECONDI

Trippa di vitello all'Amatriciana (Pecorino, Guanciale, Pomodoro e Cipolla) €20 (12)

Bistecca Angus cotta al BBQ con patate arrosto €34 (3)

Galletto alla Milanese con misticanza e maionese al Dragoncello €20 (1,3,7)

Trancio di Dentice con salsa allo Yogurt Greco, lime, olio al prezzemolo e Little Gem (baby lattuga) €24 (1,4,9,12)

Coniglio disossato in Porchetta, salsa alla cacciatore e spinacini €22 (7,9,12)

DOLCI

Cre moso al Cioccolato fondente, gelato al Gianduia, lamponi e biscotto alle mandorle €7 (1,3,7,8)

Banana caramellata e il suo gelato, crumble al cacao e cocco, gel di Acetosella €7 (1,7,8)

Fico, miele, morbido allo yogurt e cioccolato bianco, frolla e lime €7 (1,7,8)

Tarte Tatin alle Mele con gelato alla Crema €7 (1,3,7,12)

Sorbetto di stagione €7

MENÙ DEGUSTAZIONE €50

Tantin di Cipolla Bionda con cremoso al Grana

Gnocchi alle Erbette, funghi Cardoncelli, burro nocciola e spuma di Montasio

Galletto alla Milanese con misticanza e maionese al Dragoncello

Cre moso al cioccolato fondente, gelato al Gianduia, lamponi e biscotto alle mandorle

MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €68

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE
NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

SERVIZIO E COPERTO € 3

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI
UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20
VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

