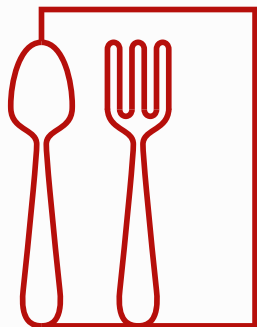


MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



I CLASSICI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €17

Pane, burro e acciughe € 17 (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 €20 (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 €17 (1,7)

Verdure e germogli di stagione con Robiolina in pasta Brick €18 (1,6,7,9,12,13)

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

"Uovo al Purgatorio"... €18 (1,3,7)

uovo in camicia, Cipolla di Montoro stufata, Pomodoro, spuma di Pane e cialda croccante

Cannolo di Baccala' mantecato, pomodorini confit e foglia di capperi acidula €20 (1,4,7)

PRIMI

Spaghettoni G.di Nola burro, acciughe, limone e pane atturrato €22 (1,4,6,7)

Ravioli Panna, Prosciutto e Piselli €18 (1,3,7,9)

Ravioli ripieni di Cotto Capitelli, crema di Piselli e spuma di Panna e Cipollotto

Risotto (S.Andrea Dop "Goio"), Aglio orsino, Gamberi e salsa Orientale €22 (2,6,7,9)

Gnocchi di patate con Zafferano, Zucchine, Maggiorana e Funghi Cardoncelli €20 (1,3,6,7)

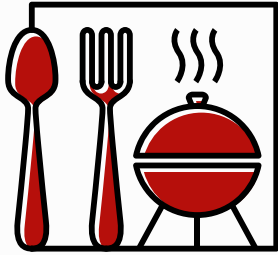
**CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE
NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI**

SERVIZIO E COPERTO € 4

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

- Pollo disossato, laccato al forno con funghi Champignon e tortino di patate €20 (6,7,9,10)
Bistecca Angus cotta al BBQ con patate arrosto e maionese alla senape €34 (3,10)
Animelle di Vitello cacio e pepe, salsa allo Sherry e spinacino €24 (7,9,12)
Petto d'Anatra arrosto, il suo Pate' con Pan Brioche, arance e indivia brasata €22 (1,3,6,7)
Rombo scottato, Barba di Frate e spuma al Dragoncello €24 (3,4,12)

DOLCI

- Cre moso al Cioccolato fondente, gelato al Gianduia, frutto della Passione e biscotto alle mandorle €8 (1,3,7,8)
S-Cassata al bicchiere... Pan di Spagna, Ricotta, Canditi e crack di cioccolato €8 (1,3,7,8,12)
Frolla Frangipane, mele tatin e gelato al Fiordilatte €8 (1,3,7,8)
Millefoglie, crema Chantilly, Lamponi e gelato alla Crema €8 (1,3,7,8,12)
Sorbetto di stagione €8

MENÙ DEGUSTAZIONE €50

- Tantin di Cipolla Bionda con cremoso al Grana
Gnocchi di patate con Zafferano, Zucchine, maggiorana e funghi Cardoncelli
Pollo disossato, laccato al forno con funghi Champignon e tortino di patate
Millefoglie, crema Chantilly, Lamponi e gelato alla Crema

MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €70

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

SERVIZIO E COPERTO € 4

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

