

MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



I CLASSICI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €18

Pane, burro e acciughe € 17 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa, salsa tonnata, verdure all'agro e capperi fritti €18 (12)

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

(Cotto , Pancetta Cotta "La Giovanna" , Mortadella di "Capitelli"

Crudo S. Ilario, 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, Compte', Holtzhoffer e Gorgonzola naturale)



ANTIPASTI

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €17 (1,7)

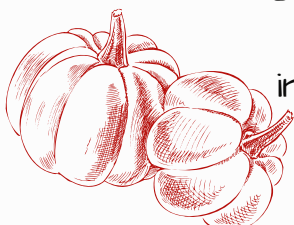
Uovo Pochet in "Purgatorio" ... cipolla stufata, salsa di pane, pomodoro e cialda croccante €18 (1,3,7,9)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno, Capasanta e Ostriche Kristale €30 (2,4,6,12,14)

Lingua di vitello arrosto, spuma di salsa verde e rafano €18 (3,6,7)

Gambero e calamaro arrosto con

insalatina di Riso Rosso e zuppetta Orientale €22 (2,6,7,12,14)



PRIMI

Tagliatelle di pasta fresca allo Zafferano con Ragù di Faraona e spuma al Parmigiano €20 (1,3,6,7,12,)

Ravioli Verdi ripieni di Bettelmat, Burro brunito e Maggiorana €20 (1,3,7)

Risotto (S. Andrea Goio Dop), alla "Marinara" con Seppie, Cozze,

Cernia e Gamberi €24 (2,4,6,9,12,14)

Gnocchi di Zucca, fonduta di Blu di Bufala e Funghi Cardoncelli €20 (1,3,6,7)

CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE

PRIMA DI ORDINARE, NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE

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

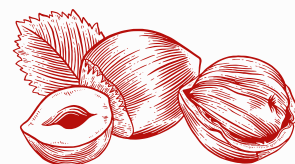
MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



SECONDI

- Pollo arrosto alla "Contadina" con carote e pannocchie baby spadellate €22 (6,9,12)
Bistecca Angus cotta al BBQ con patate e maionese al Dragoncello €34 (3,10)
Animelle di Vitello spadellate, cacio, pepe e Friarielli €24 (6,7,12)
Pluma di maialino iberico, Pak choi e salsa miele, zenzero e peperoncino €26 (6,7,9,12)
Trancio di Ombrina, Patata schiacciata, Radicchio tardivo e salsa al limone €25 (4,6,12)

DOLCI



- Torta di Nocciole e Zabaione caldo €8 (3,6,7,8)
Cremoso al Cioccolato, gelato alla crema, Amaretti e granita al Caffè €8 (1,3,7,8)
S-Cassata Rds ... la nostra cassata al bicchiere €8 (1,3,7,8)
Frutto della Passione, Panna, Mosto d'uva e Crumble al cacao e Moscovado €8 (1,3,7,8,12)
Sorbetto di stagione €8

MENÙ DEGUSTAZIONE €50

Uovo Pochet in "Purgatorio" ... cipolla stufata, salsa di pane, pomodoro e cialda croccante

Gnocchi di Zucca, fonduta di Blu di Bufala e Funghi Cardoncelli
Pollo arrosto alla "Contadina" con carote e pannocchie baby spadellate
Cremoso al Cioccolato, gelato alla crema, Amaretti e granita al Caffè



MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €75

**CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI
CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI
ORDINARE NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI
NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE**

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