

# MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



## I CLASSICI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €18

Pane, burro e acciughe € 17 (1,7,4)

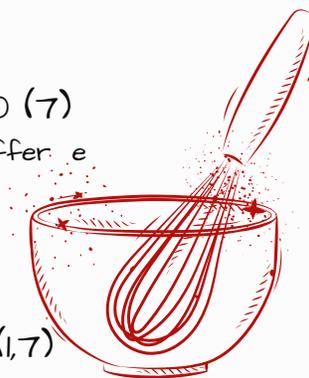
Vitello cotto al rosa, Salsa tonnata, verdure all'agro e capperi fritti €18 (12)

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

(Cotto "Branchi", Pancetta Cotta "La Giovanna", Pancetta Cruda e Mortadella di "Capitelli", Crudo Silario, Coppa e Salame di "Grossetti" )

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, Asparagi, pane nero e Parmigiano €18 (1,3,7)

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

Petto d'Anatra scottato, pate' di Fegatelli, Cipollotto candito e chips croccante di Arancia €20 (6,7,12),

Tacos di Granchio, Avocado, Scarola e maionese all'Ostrica €22 (2,3,6)



## PRIMI

La Linguina al Mare... (Gambero, Seppioline, Cozze e Dentice) €24 (1,2,3,4,6,9,14,)

Ravioli ripieni di Parmigiano 36 mesi, Piselli, Taccoline e Germogli €20 (1,3,7)

Risotto (S.Andrea Goio Dop), insalatina di Asparagi e Formaggio Compte' €18 (1,3,7,13)

Gnocchi, Rombo arrosto, Aglio Orsino e Limone Candito €22 (1,3,4,7)

## 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**

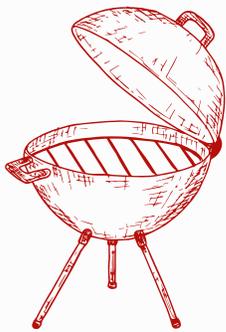
**SERVIZIO E COPERTO € 4**

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, Patata, Spinacino, Champignon e salsa allo Sherry €20 (6,7,9)

Bistecca Angus cotta al BBQ con patate e maionese al Dragoncello €34 (3,10)

Animelle di Vitello spadellate, cacio, pepe e Friarielli €24 (6,7,9,12)

Baccalà fritto in panatura croccante con insalatina di Puntarelle €24 (1,3,4,12)

Corba Rossa del Gargano (Ombrina) scottata, Barba di Frate e Salsa Ponzu €24 (4,6)

## DOLCI

Torta soffice al Cioccolato, Ananas caramellato e spuma al Cocco €8 (3,7,8)

Fior di Latte, Meringa al Lime e Amarene sciroppate €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, Crumble al cacao e Moscovado €8 (1,3,7,8,12)

Sorbetto di stagione €8

## MENÙ DEGUSTAZIONE €50

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana

Risotto (S.Andrea Goio Dop), insalatina di Asparagi e Formaggio Compté

Pollo arrosto, Patata, Spinacino, Champignon e salsa allo Sherry

Fior di Latte, Meringa al Lime e Amarene sciroppate



## 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

