



Menu alla Carta

Gentili ospiti, questo menù è frutto di tanta passione e tanto lavoro, speriamo che gustandolo procuri anche in voi quelle emozioni che sono la base della cucina.

Per garantire una sempre elevata qualità delle materie prime e una corretta ed igienica conservazione delle preparazioni alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati sottovuoto a temperatura negativa. Mentre decidete quali piatti degustare vi sarà servito uno stuzzichino di benvenuto che, assieme al pane preparato nella nostra cucina, è compreso nel costo del coperto di €3,50.

Se soffrite di allergie od intolleranze segnalatelo al personale di sala che saprà consigliarvi piatti che non contengono gli ingredienti che possono crearvi fastidi.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, quindi TUTTI i nostri piatti potrebbero avere tracce di tutti gli allergeni riconosciuti, segnalati sul registro con i numeri 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 e 14

Alcune materie prime e semi-lavorati, a seconda della disponibilità e della stagionalità, potrebbero essere realizzati da laboratori artigianali o industriali esterni di nostra fiducia e di elevata qualità e quindi surgelati all'origine



Menù Mare

Antipasti

Calamari spadellati con zucchine alla mentuccia in tartelletta di frolla salata con gazpacho leggero e coperchio di macaron salato alla lattuga di mare €16,00

Filetto di tonno sashimi appena scottato in crosta di sesamo nero con misticanza alla nostra maionese all'origano chips di tapioca al nero di seppia e zuppa di asparagi €16,00

Scatolina di 8 Acciughe del Cantabrico "Catalina" (elette più volte le migliori al mondo) con bruschette di pane ai 7 cereali al pomodoro fresco con ciuffo di burro al limone e liquerizia €16,00

Piccola degustazione di crudità

**Carpaccio di pesce spada alla siciliana con pesto di arancia, mandorle e uvetta;
Carpaccio di branzino alla rapa rossa;
Tartara di tonno sashimi alla salsa di soia con sorbetto al frutto della passione
3 Gamberi rossi al sale nero e 3 Gamberi grigi Pugliesi all'aceto di lamponi;
2 Ostriche Sandalia da Arbatax, Sardegna.** €30,00

Primo piatto

Tortelli di pasta fresca agli spinaci ripieni di ricciola con salsa di porro al fumetto di pesce e tartara di gamberi rosa €16,00

I nostri spaghetti alla chitarra con guazzetto di scoglio al pomodoro fresco, scampi a vapore e buccia di limone candita €16,00

Pietanze

Trancio di salmone cotto in cartoccio di carta Fa.Ta. con pane alle erbe, patate a vapore e mazzancolle con salsa al porto rosso €22,00

Aragosta, scampi e mazzancolle alla catalana con verdure crude in pinzimonio e pomodorini marinati alla tropea e balsamico €30,00

Buon Appetito



Menù Terra

Antipasti

- Bignè giganti ripieni di verdure, ricotta e noci con culatello** €14,00
- Scaloppe di Foie gras d'oca con croissant di pan brioches, pera candita al vin santo e mou balsamico** €18,00
- Prosciutto cotto di nostra produzione (12 ore di bassa temperatura) con pasta fillo croccante al parmigiano, pomodorini al basilico e gazpacho leggero** €14,00

Primi piatti

- Agnolotti ripieni di stinco di manzo piemontese alla scorza di agrumi con spugnole trifolate e scaglie di grana padano** €15,00
- Cappelli del prete di pasta Piada ripieni di zucca con petto d'oca affumicato, scaglie di "mimolette" mandorle tostate e asparagi trifolati** €12,00
- Tortelli ripieni di agnello alla salvia con porcini spadellati e gelato di crema salata all' Asiago d.o.p. su crema di patate e cavolo viola** €12,00

Pietanze

- "Maialino Acciugato (cugino del vitello tonnato)"
Cosciotto di maialino da latte disossato cotto a bassa temperatura e dorato in forno con la sua salsa di cottura, spuma di bagna couda e insalatina di porcini confit** €22,00
- Filetto di Black Angus (200g) scottato in griglia e servito "rosa" con verdure abbrustolite, tortino di patate e spugnole trifolate** €22,00

Buon Appetito



Peccati di Gola

€12,00

Tortino di babbà al lievito madre con bagna al rum e amarene, crema inglese alla vaniglia, salsa di lamponi e terra di cioccolato fondente

Terrina ghiacciata all'arancia e torrone, salsa di fondente alla sambuca e lingue di gatto al cocco

Soufflè tiepido di zucca e mandorle con gelato di crema al biscotto, insalatina di fragole e meringhe al cioccolato

Panna cotta allo yuzu con crumble alla nocciola, spuma di banana e sorbetto di pesca

Gelateria

La preparazione del vero gelato artigianale all'italiana è un'arte che richiede molta passione e molto tempo, ma che sa dare emozioni e soddisfazioni al palato come poche altre preparazioni.

Scegliamo solo gli ingredienti più selezionati come la Nocciola Tonda Gentile delle Langhe Piemontesi I.g.p o il pistacchio Sicilia I.g.p.

I sorbetti (tutti VeganOk) sono preparati solo con uno sciroppo di acqua e zucchero unito alla stessa quantità di frutta.

Tutti i nostri Sorbetti e Gelati sono privi di additivi chimici.

Composizione di lingue di gatto con tre gusti a scelta tra i nostri sorbetti e gelati con crumble di nocciola e salsa di fondente o di lamponi

€9,00

Sorbetti di questa settimana

Granatina al mandarino di Sicilia, Arancia allo yuzu, Pesca, Frutto della passione, Lampone

Gelati di questa settimana

Crema al biscotto, Nocciola Piemonte i.g.p., Cioccolato Fondente "Single Origin Madagascar 70%"

Buon Appetito