

## **LA NOSTRA CARTA**

*Calice di Benvenuto, Piccola Pasticceria Salata (1-3-5-7-8-9-14)*

### **Entrée**

### **Antipasti**

*Uovo cotto e ricotto, crema di patate\*\* e tartufo nero € 17 (1-3)*

*Fritto misto in sintesi (melanzana\*\*, semolino, manzo, agnello\* e amaretto) € 13 (1-3-7-8)*

*Baccalà\*, polenta e latte € 16 (4-7)*

*Battuta di fassona, crema di parmigiano, sedano croccante\*\* e tuorlo marinato € 15 (3-7-9)*

*6 modi di dire acciughe\* € 12 (1-3-7-4-9)*

### **Primi**

*Risotto "carbonara" € 14 (7)*

*Spaghettoni di gragnano, olio di pomodori secchi, cime di rapa\*\*, e le sue radici croccanti \*\* € 16 (1)*

*Raviolo al nero di seppia\*, gorgonzola, pere e topinambur \*\* € 18 (1-3-4-7)*

*Gnocco di patate\*, ricciola\*, carciofi\*\*, vin cotto e Gran Piemunt € 16 (1-3-4-7)*

*Vellutata di zucca\*\*, arancia e zenzero\*\* € 13*

### **Secondi**

*Filetto di maialino\* 62°, cavolo romanesco\*\* e cavolini di Bruxelles\*\* € 16 (7)*

*Calamaro arrostito\*, zucca Butternut\*\*, melograno\*\* e caviale limone\*\* € 18 (4)*

*Carrè di agnello\*, spinacino\*\*, e scalogno fondente\*\* € 17*

*Ricciola\*, cavolo nero\*\* e gazpacho di ravanelli \*\* € 22 (4-7)*

*Tomahawk alla piastra, soffice di patate\*\* e porro bruciato\*\* € 28*

*Degustazione di formaggi 6 selezioni accompagnate da mostarde e confetture € 16 (7)*

**Menù Degustazione 8 Portate € 80,00\*\***

**Menù Degustazione 12 Portate € 110,00\*\***

- Si prega di comunicare eventuali intolleranze e allergie -

*Il Menù Degustazione è un Percorso Enogastronomico, che propone: un Calice di Benvenuto accompagnato da una Piccola Pasticceria Salata, seguita dall'entrèe, portate frutto della creatività dello Chef, sino ad arrivare al Dolce. Il tutto è proposto sulla base della stagionalità dei prodotti e sul nostro Km 0. Ad accompagnare le portate proponiamo una selezione di vini della nostra cantina.*

*Comprendente di Acqua, Caffè, Friandises. (1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8)*

*\* Le materie prime contrassegnate dall'asterisco sono soggette ad abbattimento rapido di temperatura per conservarne la qualità e la freschezza, La materia prima contrassegnata con il doppio asterisco\*\* è Km 0, di produzione del nostro orto.*

***DOLCI TENTAZIONI € 6,00***

*Tiramisù*

*Bunet e zabaione*

*Incontri*

*Cioccolato e frutto della passione*

*Glicine*

***I Sorbetti € 5,00***

*Pesca*

*Limone*

*Pera*

*- Si prega di comunicare eventuali intolleranze e allergie -*