

La Nostra Cucina

Per iniziare...

<i>La millefoglie di Polenta soffiata con Baccalà mantecato e la sua riduzione</i>	€ 12,00
<i>La tartare di Capasanta del Nord America con Avocado, Menta e cialda al Nero di Seppia *</i>	€ 15,00
<i>Il caviale di Melanzane, i cubi di Porchetta e i mignon di Semifreddo all'Aglio su crostone di Pane di segale tostato</i>	€ 12,00
<i>I mille strati di Patate alle erbe aromatiche con fonduta di Parmigiano</i>	€ 11,00
<i>Il carpaccio di Salmone al sale blu di Persia e zucchero di canna con insalatina di Spinaci novelli e Ravanelli marinati all'aceto</i>	€ 12,00

Un bel piatto di...

<i>Il Risotto Carnaroli con Fagioli e Cozze "rivisitato" (min. 2 persone)</i>	€ 13,00
<i>Gli Gnocchetti artigianali con il Parmigiano in tre consistenze, le bacche di Pepe rosa e il Guanciale croccante</i>	€ 13,00
<i>I Ravioli alla Norma mantecati all'Acciuga del Mar Cantabrico e cenere di Bottarga *</i>	€ 14,00
<i>Le Lasagnotte di Benedetto Cavalieri con tartare di Gamberi rossi di Mazara del Vallo e crema delicata all'Aglio piccante *</i>	€ 15,00
<i>I Bucatini di Benedetto Cavalieri Cacio e Pepe con julienne di Fiori di zucca</i>	€ 12,00
<i>#unfuturoperamatrice con Slow Food: Spaghettoni saltati al San Marzano e Pepe nero su Cremina di Cipolla e Sfogliatine croccanti di Guanciale</i>	€ 11,00

E poi ...

<i>La Tagliata irlandese con colatura di Scamorza e paglia di Porri fritti *</i>	€ 18,00
<i>Il Maialino da latte cotto a bassa temperatura con sughetto alla Senape antica e scaglie di Cioccolato di Modica</i>	€ 15,00
<i>I tentacoli di Polpo cotti a bassa temperatura con cubi di Melone conditi al Pepe del Sichuan e crumble di Pomodori secchi *</i>	€ 18,00
<i>La Triglia butterfly confit con puré leggero di Topinambur al limone di Sorrento e confettura</i>	€ 16,00
<i>Il tataki di Tonno alle erbe di Provenza scottato in ghisa su insalatina di Fagioli rossi *</i>	€ 17,00
<i>Il Nostro Piatto di Formaggi 4/6 Selezione di formaggi accompagnati da mostarde e salse</i>	€ 10,00/13,00

Le paste fresche sono preparate ogni settimana dalle mani dei nostri cuochi

#unfuturoperamatrice è l'iniziativa lanciata da Slow Food in seguito al terremoto del 24 agosto: per ogni piatto della nostra Amatriciana doneremo € 2,00 ai comuni colpiti dai sismi

P.S. alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

P.S. Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale

Coperto € 2,00

I Salumi

“Il Tradizionale”

Piatto ai salumi della tradizione:

Salame crudo, Pancetta,

Lardo di Montagna, Coppa

€ 7,00

“Il Ricercato”

Piatto ai Salumi della selezione:

Speck d'Anatra, Prosciutto crudo,

Petto d'Oca

€ 10,00

Vini al Bicchiere

Vini Bianchi e Rosati

Jeio spumante extra dry Belstar Valdobbiadene

€ 3,50

Possessioni Bianco Serego Alighieri Masi

€ 4,00

Vermentino di Gallura Gemellae

€ 3,50

Droppello Toscana Bianco Tenuta Fertuna

€ 4,00

Vini Rossi

Calanica Frappato e Syrah Duca di Salaparuta

€ 4,00

Montecucco Rosso Bio

€ 3,50

RossoBastardo Signae

€ 4,00

Lagrein Cantina Terlan

€ 4,00