



Novembre 2021

COMINCIAMO CON L'APERITIVO - AL CALICE

| | |
|---|---------|
| Bisol 1542 Molera Prosecco di Valdobbiadene extra dry | € 6.00 |
| Mattia Vezzola Brut | € 7.00 |
| Champagne Brut Selection Eral Sanchez Le Guédard | € 10.00 |

A MANO LIBERA...

| | |
|---------------------------------|----------|
| Menù 5 proposte di Stefano | € 65.00 |
| con quattro vini in abbinamento | € 80.00 |
| Menù 7 proposte di Stefano | € 83.00 |
| con cinque vini in abbinamento | € 105.00 |

I menù di Stefano vengono serviti per un minimo di 2 persone e per tutto il tavolo

Tartufo Bianco Piemonte al gr € 7,50

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia molluschi | € 4,50 |
| Gamberi saltati finocchietto burrata puntarelle e acciughe pesci, latticini e crostacei | € 26,00 |
| Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano glutine, soia, pesci, crostacei e molluschi | € 35,00 |
| Tavolozza pesci e crostacei con patate e nero di seppia latticini, molluschi, pesci e crostacei | € 28,00 |
| Terrina di fegato grasso d'oca con composta di pere timo uova, latticini e glutine | € 26,00 |
| Il polpo sposa i legumi di Zollino molluschi | € 26,00 |
| Salmone marinato da Stefano alle erbe con burro salato pesce e latticini | € 24,00 |
| Battuta di fassona con salsa tonnata latticini, uova e pesce | € 21,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Spaghetti Mancini con pistacchi e colatura di alici frutta a guscio pesci e glutine | € 19,00 |
| Orecchiette con vongole broccoli e petali di bottarga pesci glutine e molluschi | € 19,00 |
| Riso Riserva San Massimo con zucca gamberi e liquirizia crostacei e latticini (min 2 porz.) | € 19,00 |
| Paccheri con pesto di pomodorini semi dry burrata e crostacei latticini crostacei e glutine | € 19,00 |
| Ravioli di patate e burrata con ristretto di bisque uova, crostacei, latticini e glutine | € 19,00 |
| Tagliolini al burro di malga uova, glutine e latticini | € 16,00 |
| Risotto San Massimo mantecato con formaggio di Bra latticini (min 2 porz.) | € 17,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Trancio di branzino di lenza con carciofi stufati pesci | € 28,00 |
| Rombo alla carlina pesci | € 28,00 |
| Cappesante su porri in vellutata e dorati arachidi, glutine, molluschi e latticini | € 26,00 |
| Zuppa d'astice speziata in crosta di pane crostacei e glutine | € 32,00 |
| Uova in camicia su crema di patate latticini, uova | € 14,00 |
| Baccalà e polenta bianca con crumble di olive nere pesci e latticini | € 24,00 |
| Tagliata di pluma patate e pomodorini confit | € 24,00 |
| Coperto e servizio | € 3,00 |

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di sottoporle alla nostra attenzione

Il menù cartaceo è a utilizzo personale e verrà distrutto a fine servizio

DOLCI

Novembre 2021

| | |
|--|---------|
| Bacio di meringa con mousse di cioccolato bianco | € 10,00 |
| frutta a guscio, glutine, latte e uova | |
| Semifreddo al torrone di nocciole | € 10,00 |
| latticini, frutta guscio e uova | |
| Le diverse consistenze delle castagne | € 10,00 |
| glutine, uova e latticini | |
| Strudel di mele con gelato alla cannella | € 10,00 |
| frutta a guscio, uova, latticini e glutine | |
| Tiramisù in conserva | € 10,00 |
| glutine, uova e latticini | |
| Gelati e sorbetti (di nostra produzione) | € 8,00 |
| uova e latte | |

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di sottoporle alla nostra attenzione

Il menù cartaceo è a utilizzo personale e verrà distrutto a fine servizio

VINI ABBINAMENTO AL CALICE

| | |
|---|---------|
| Lago di Venere Moscato di Pantelleria - Sicilia | € 7,00 |
| Uncle Joseph Marsala Superiore - Pellegrino - Sicilia | € 7,00 |
| Don Zoilo Pedro Ximénez - Spagna | € 10,00 |
| L'ecrù 2016 - Firriato - Sicilia | € 9,00 |
| Muffato della Sala 2013 - Antinori - Umbria | € 9,00 |
| Latinia Nasco 2009 - Santadi - Sardegna | € 9,00 |