

ANTIPASTI



CUBOTTO PIEMONTESE

BATTUTA DI FASSONE AL COLTELLO, CUBETTI DI BLU DI PECORA E UNA SALSA DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO.

TAVOLOZZA DEL CACCIATORE

PRESTIGIOSA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI D.O.P. ACCOMPAGNATI DA MOSTARDE E FRUTTA FRESCA E SECCA.

MARE IN GUAZZETTO

RICCA ZUPPETTA DI COZZE, VONGOLE, CALAMARETTI, POLPO, SEPIE E GAMBERI.

IL COTECHINO LENTO

IL RE DEGLI INSACCATI INVERNALI, COTTO SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA PER LASCIARE INALTERATI AROMI, SAPORI E VIGORE, CONTRASTATO DALLE PATATE SCHIACCIATE.

INSALATA DI POLPO E BARBA

INSALATA TIEPIDA DI POLPO E SEPIE CON RAPA ROSSA, NOCI E OLIVE VERDI SCHIACCIATE.

DEGUSTAZIONE DI MARE

ANTIPASTI MISTI DI PESCE

DEGUSTAZIONE DI TERRA

ANTIPASTI MISTI DI TERRA



PRIMI



TAGLIATELLE VAL DI CHIANA

TAGLIATELLE FRESCHE DI GIORNATA E RAGÙ DELLA TRADIZIONE PREPARATO CON CARNE DI CHIANINA I.G.P. SI FONDONO IN UN PIATTO DAL GUSTO INTENSO E PIENO DI RICORDI. NOI LO PROPONIAMO CON UN PECORINO TOSCANO SEMISTAGIONATO DAVVERO FUORI DAL GREGGE.

IL TORTELLO PORCINO

TORTELLONI DI SFOGLIA EMILIANA COME DA MANUALE, RIPIENO DI FUNGHI PORCINI SALTATI AL BURRO DI ALPEGGIO CON PRUGNE SECCHIE. COMPLETA IL PIATTO UNA LEGGERA FONDUTA DI CASTELMAGNO.

PASTA POLPO E SEPIE

LA CALAMARATA DI GRAGNANO I.G.P. È LA REGINA DI QUESTO PIATTO, GUARNITA CON SEPPIOLINE E POLIPETTI MEDITERRANEI.

LINGUINE “LEEK AND CLAMS”

LINGUINE DI FARINA INTEGRALE IN BAGNO DI VONGOLE VERACI, CALAMARETTI E PORRI STUFATI AL PROFUMO DI LIMONE. MEDITERRANEA NEL DNA.



SECONDI



GRAN FRITTO DEL MEDITERRANEO

CALAMARETTI, MAZZANCOLLE, GAMBERI, ALICI, TRIGLIE, MERLUZZETTI, PARANZA FRESCA DELL'ADRIATICO E VERDURE CROCCANTI. TUTTO PASSATO IN UN MIX DI FARINE ACCURATAMENTE SELEZIONATE E FRITTO IN OLIO DI GIRASOLE.

LA TAGLIATA DI FASSONE

SOTTOFILETTO DI FASSONE VELOCEMENTE GRIGLIATO E SCALOPPATO. COME UN GRANDE CLASSICO VIENE ACCOMPAGNATO DA CROCCANTI PATATE AL FORNO.

BACCALÀ GRATIN

ISLANDESE COTTO AL VAPORE E GRATINATO CON PANE TOSTATO ARRICCHITO DA POMODORINI SECCHI, CAPPERI E ORIGANO.

MAIALETTO...ETTO

SELLA DI MAIALINO DA LATTE MARINATA CON ERBETTE E AROMI. COTTA PER SEI ORE A BASSE TEMPERATURE, PER LASCIARE LE CARNI ROSATE E SUCCOSE, SERVITA CON CAVOLETTI DI BRUXELLES.

SPADA AMMUGGHIATO

PICCOLI INVOLTINI DI PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO RIPIENI DI PECORINO, NOCI E PAN GRATTATO.

COSTATA PIEMONTESE

UNO DEI TAGLI PIU' PREGIATI DI CARNE BOVINA ITALIANA: LA FASSONA. TENERA, MAGRA E COMPATTA E' IDEALE DA FARE ALLA GRIGLIA.



CONTORNI



PATATE AL FORNO
VERDURE DI STAGIONE SALTATE
CAVOLETTI SALTATI
PATATE E SALSICCIA DI BRA

A RICHIESTA



FASEUJ GRAS

FAGIOLI BORLOTTI, UN SOFFRITTO DI LARD D'ARNAD, ERBE AROMATICHE, UN PIUTIN E UNA QUAIETTA. IL TUTTO COTTO NELLA TRADIZIONALE TOFEJA IN FORNO A LEGNA. (MIN. 8 PERSONE)

BOLLITO MISTO

UNA SPLENDIDA SELEZIONE DI TAGLI PREGIATI E AMMENNICOLI PIEMONTESI SERVITI CON SALSINE SPECIALI. (MIN. 8 PERSONE)

CACIUCCO ALLA LIVORNESE

LA REGINA DELLE ZUPPE DI PESCE FRESCO, ACCOMPAGNATA DA TRANCI DI PANE TOSCANO TOSTATO. (MIN. 8 PERSONE)

FIorentINA DI CHIAnINA

LA LOMBATA PIÙ PREGIATA D'ITALIA, ALTA TRE DITA E APPENA SCOTTATA ALLA BRACE.



la caletta
Wine & Food

DOLCI



TORTINO DI NOCCIOLE D'ALBA E CREMA INGLESE

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO DI CALUSO D.O.C.

RUM ZACAPA 23 ANNI

PERE MARTIN SEC E GELATO ALLA VANIGLIA

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RUM SMITH & CROSS

CALVADOS

MONBAZZILAC (PÈCOULA)

LIQUEUR DE POIRE AU COGNAC

MERINGATA SCOMPOSTA

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO PANT. (KARUSCIA)

GRAPPA AL MIELE

SEMIFREDDO AL GIANDUJA & CROCCANTE DI ARACHIDI

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

SPRINGBACK WHISKEY

COGNAC FOURCADE

RON BOTRAN (1983)

