

ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONE & PORCINI

BATTUTA DI FASSONE CONDITA CON OLIO, LIMONE, SALE, PEPE E CAPPUCCINO DI FUNGHI
PORCINI € 11.00

TAVOLOZZA DEL CACCIATORE

PRESTIGIOSA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI D.O.P. ACCOMPAGNATI DA MOSTARDE E
FRUTTA FRESCA € 18.00

VITELLONE MARINATO

MAGATELLO DI GARRONESE MARINATO, ERBORINATO AL MARSALA, RAPA ROSSA E MAIONESE
LIME E PEPERONCINO € 12.00

POLPO BARBAFORTE

POLPO ALLA PIASTRA E CREMA DI CAVOLFIORI, PATATE E RAFANO € 13.00

BACALAO

BACCALÀ AL VAPORE E CREMA DI LATTE ALLA ZUCCA E ZAFFERANO € 13.00

CALAMARO RIPIENO

CALAMARO RIPIENO E SALSA DI POMODORO AL TABASCO € 12.00

COPERTO € 2.00

PRIMI

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA

LINGUINE DI GRANO DURO, VONGOLE VERACI, BOTTARGA DI MUGGINE, PESTO DI PISTACCHI
€ 13.00

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO E RAGÙ DI CINGHIALE
€ 12.00

RAVIOLI "TESTACCIO"

RAVIOLI CON RIPIENO "CACIO E PEPE" CON CREMA DI BROCCOLI RIPASSATI E ACCIUGA DEL
CANTABRICO € 11.00

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

PACCHERI DI GRAGNANO, COZZE, VONGOLE, CALAMARI, GAMBERI E POMODORINO FRESCO
€14.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

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

€ 16.00

LA TAGLIATA DI FASSONE

SOTTOFILETTO DI FASSONE VELOCEMENTE GRIGLIATO E SCALOPPATO CON PATATE AL FORNO

€ 16.00

COUS COUS AI FRUTTI DI MARE

ZUPPETTA DI FRUTTI DI MARE ACCOMPAGNATA DA COUS COUS

€ 18.00

BOLLITO ALLA PIEMONTESE

SEI TAGLI DI CARNE SELEZIONATI, BOLLITI E ACCOMPAGNATI DA SALSE E INTINGOLI

€ 20.00

PESCATO DEL GIORNO

SECONDO DISPONIBILITÀ, BRANZINI, ROMBI O RICCIOLE

€ 4/H

COSTATA DI FASSONE PIEMONTESE E COSTATA DI ANGUS IRLANDESE

€ 4/H E € 5/H

CONTORNI

PATATE AL FORNO

€ 6,00

VERDURE DI STAGIONE SALTATE

€ 6.00

INSALATA MISTA

€ 6.00

I PIATTI DEL GIORNO

CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA LE NOSTRE PROPOSTE DEL GIORNO.

IN BASE AGLI ACQUISTI, ALLA STAGIONALITÀ E ALLA REPERIBILITÀ, QUOTIDIANAMENTE PROPORREMO NUOVI E GUSTOSI PIATTI.

SU PRENOTAZIONE CENE A BASE DI TARTUFO, MENU A BASE DI SELVAGGINA, CACIUCCO ALLA LIVORNESE, FIORENTINA DI CHIANINA, CRUDITÈ DI MARE

TALUNI PRODOTTI PRESENTI SUL MENU, IN BASE A REPERIBILITÀ E STAGIONALITÀ, POTRANNO ESSERE ABBATTUTI COME DA NORMATIVA HACCP PER MIGLIORARNE LA SALUBRITÀ E LA CONSERVAZIONE O ACQUISTATI SURGELATI. LA TIPOLOGIA DEL PESCE FRESCO POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI CAUSA LA NON DISPONIBILITÀ SUL MERCATO, OPPURE SOSTIRUITO CON UN PRODOTTO SURGELATO A BORDO NAVE.

TABELLA ALLERGENI

1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTO A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE -
11 SEMI DI SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MIOLLUSCHI

BATTUTA DI FASSONE: 7

TAVOLOZZA DEL CACCIATORE: 7, 8

VITELLONE MARINATO: 3, 5, 7, 8

POLPO BARBAFORTE: 14

BACALAO: 7, 4,

CALAMARO RIPIENO: 1, 7, 14,

LINGUINA VONGOLE E BOTTARGA: 1, 4, 12, 14

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CINGHIALE: 1, 3, 9, 8, 12,

RAVIOLI TESTACCIO: 1, 3, 7, 4,

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE: 1, 2, 3, 4, 12, 14

GRAN FRITTO MEDITERRANEO: 1, 2, 4, 5, 14

TAGLIATA DI FASSONE E COSTATE:

COUS COUS AI FRUTTI DI MARE: 1, 2, 4, 14,

BOLLITO ALLA PIEMONTESE: 8, 9, 10,

PESCATO DEL GIORNO: 4

TORTINI DI NOCCIOLA: 3, 7, 8,

FROLLA AL CACAO, NAMELAKA, MOU: 1, 3, 7,

TIRAMISÙ: 1, 3, 7

TARTE TATIN: 1, 7

DOLCI

TORTINO DI NOCCIOLE D'ALBA E CREMA ALLA VANIGLIA BOURBON €6.00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO DI CALUSO D.O.C. € 5.00

RON BOTRAN "SOLERA 1893" € 7.00

FROLLA AL CACAO, NAMELAKA AL FONDENTE E MOU €6.00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RUM SMITH & CROSS € 6.00

CALVADOS € 6.00

MONBAZZILAC (PÈCOULA) € 5.00

TIRAMISÙ €5.50

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO PANTELLERIA MINARDI € 5.00

INFUSO LIQUOROSO AL MIELE € 4.00

TARTE TATIN DI MELE E GELATO ALLA VANIGLIA €6.00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

SPRINGBACK WHISKY € 7.00

COGNAC FOURCADE € 6.00

AMARETTO BEPI TOSOLINI € 5.00

GELATO ARTIGIANALE NATURALE DI NOSTRA PRODUZIONE €5.00