

**I Signori Clienti con problemi di allergie o intolleranze alimentari
sono pregati di avvisare il personale di sala**



"Antipasti"

Tonno di coniglio,
insalata, uvetta, nocciole e salsa brusca
*(frutta a guscio)***

€ 18,00

* Baccalà con tortino di ceci al rosmarino, olive taggiasche e pop-corn
*(olio di semi di arachide, latte)***

€ 18,00

* Sformato del giorno con fonduta leggera al Taleggio
*(glutine, latte, uova e olio di semi arachidi)***

€ 15,00

Culatello di Zibello del Consorzio (DOP)

€ 20,00

* Carne cruda Martini di Boves, salsa al tartufo nero e paté di ceci
*(latte, olio di semi di arachidi)***

€ 20,00

* Terrina di foie gras d'oca, pan brioche,
pepe di Timut e di Sichuan, sale nero di Cipro e confetture

€ 25,00

*(solfiti)***

con calice di vino € 7,00

*(solfiti)***

"Primi"

* Risotto "Carnaroli Gran Riserva Gallo"

Allo zafferano e zucchine

(min. per 2 persone)

*(latte, tracce di sedano, olio di arachidi)***

€ 20,00 a razione

* Pasta e fagioli borlotti

*(tracce di sedano, glutine)***

€ 15,00

* Gnocchi di patate, crema di zucca e parmigiano 36 mesi

*(latte, uova, glutine, noce moscata)***

€ 15,00

* Gnocchetti ai tre risi: bianco "Apollo", rosso "Ermes" e nero "Venere"
con tagliatelle di seppie, cozze e piselli
*(glutine, latte, uova, molluschi)***
€ 16,00

* Farro, orzo, grano saraceno e avena
mantecati al petto d'oca affumicato e carciofi
*(latte, tracce di sedano, glutine)***
€ 16,00

* Passata di zucca e riso nero "Venere" rusti
*(latte, noce moscata)***
€ 13,00

"Secondi"

* Trancio di branzino infarinato e cotto sulla pelle croccante,
salsa soia e olio alle Alghe Nori
con giardiniera di verdure e riso nero "Venere"
*(glutine, soia, latte, tracce di sedano)***
€ 30,00

* Costolette di agnello alle spezie
*(latte)***
€ 30,00

* Guancia di vitello brasata al Barbaresco
con crema di patate
*(tracce di sedano, latte, frutta a guscio)***
€ 23,00

* Lumache allo scalogno
con funghi shii-takè e polenta di farina gialla di Storo
*(latte, soia, tracce di sedano, molluschi)***
€ 22,00

* Trippa di vitello "Martini di Boves"
alle verdure e fagioli borlotti
*(latte, tracce di sedano)***
€ 20,00

* Rotolo di petto di faraona, rosolato sulla pelle,
e salsa alle bacche di ginepro
*(tracce di sedano, latte)***
€ 23,00

"Assortimento di formaggi"

€ 20,00

"Dolci"

* Gelato alla liquirizia
con crema di menta piperita
(latte)**

€ 10,00

* Sorbetto del giorno

€ 10,00

* Cassata con sciroppo di amarene
(latte, uova, frutta a guscio)**

€ 15,00

* Millefoglie scomposta
con spuma di zabaione al Marsala
(latte, uova)**

€ 15,00

* Semifreddo alle mandorle, nocciole e pistacchi salati,
croccanti al caramello
(latte, uova, frutta a guscio)**

€ 13,00

* Semifreddo al torroncino
e cioccolato fondente
(latte, uova, glutine, frutta a guscio)**

€ 13,00

* Cremoso di cioccolato al cacao 70%,
crema inglese alla cannella e zenzero candito
(latte, uova)**

€ 13,00

Coperto e pane 4,00

Acqua minerale frizzante Sparea 4,00
Acqua minerale naturale Sparea 4,00

Calice di Prosecco 6,00
Calice di Vino Rosso 6,00
Calice di Vino Bianco 6,00

Caffè 2,50

*** prodotti che possono provocare allergie o intolleranze*

REG UE N. 1169/2011

** Tutte le preparazioni e gli ingredienti del ristorante sono abbattuti a temperatura negativa.
Gli alimenti sono conservati, surgelati e/o refrigerati in temperatura controllata
e subiscono trattamento termico con attrezzature tecnologiche nel rispetto della normativa sanitaria*