



menu degustazione

€ 95,00

BENVENUTI

CAPASANTA IN KATAIFI

ASPARAGO VERDE
YOGURT SALATO E SENAPE DI DIGIONE

CHIPS DI TAPIOCA
LARDO DI MAIALE NERO DI PARMA

PANE FATTO IN CASA e GRISSINI STIRATI A MANO
FARINE BIO MACINATE A PIETRA MULINO MARINO

TEST SENSORIALE
BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E
LIMONE - PIZZA - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA DEL CANTABRICO

PRIMIZIE, GERMOGLI ED ERBE SPONTANEE
ACCIUGA DEL CANTABRICO, TUORLO D'UOVO E PERLAGE

SEPPIA ALLA PIASTRA, RISI E BISI
EMULSIONE DI PISELLI, NERO E RISO VENERE SOFFIATO

CARNAROLI BIOLOGICO TENUTA CASTELLO
ASPARAGI BIANCHI E VONGOLE VERACI, PREZZEMOLO, CURCUMA, CAFFÈ

COSTOLETTA DI AGNELLO, TIMO E BRANDY
PURE' DI PATATE NOSTRANE, CIPOLLOTTO DI TROPEA E ASPARAGI BIANCHI

TIRAMISÙ ESPRESSO
SAVOIARDO MORBIDO, CAFFÈ ESPRESSO, CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

PICCOLA PASTICCERIA

menu breve

€ 80,00

TRE PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SOLO SECONDO - PANE FATTO IN
CASA, TEST SENSORIALE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI.

*QUALORA L'INTERO TAVOLO DECIDESSE DI OPTARE PER LE TRE PORTATE DEL
MENU BREVE, QUESTE DEVONO ESSERE UGUALI PER TUTTO IL TAVOLO
MANTENENDO COMUNQUE LIBERA LA SCELTA DI EVENTUALE SECONDO E DOLCE.*

IL MENU BREVE SEGUE LA SEQUENZA E I TEMPI DEL MENU DEGUSTAZIONE.

secondi a scelta

GUANCIA DI MANZO BRASATA
PASTINACA E RIDUZIONE DI CAVOLO VIOLA

COSTOLETTA DI AGNELLO
PURE' DI PATATE, CRESCIONE E ASPARAGI BIANCHI

UOVO MORBIDO BIO
FONDUTA DI COMTÉ, SPUGNA E TARTUFO

dolci a scelta

LIMONCINO - MINI LIMONE DI SICILIA GLASSATO
CHANTILLY, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E COPERTURA OPALYS

NUVOLA DI NOCCIOLA
SEMIFREDDO E GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PROFUMO DI LIMONE

TIRAMISÙ ESPRESSO
SAVOIARDO MORBIDO, CAFFÈ ESPRESSO, CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

DEGUSTAZIONE DI PREGIATI CIOCCOLATI DOMORI
BLEND CHUAO 75% - PUERTOMAR 75% - PUERTOFINO 75% - MOROGORO 68%

I FORMAGGI
CACIORICOTTA DI PECORA LUCANA - CAPRINO ALLA CENERE FRANCESE - PECORINO DI FILIANO - STRACHITUNT DELLA VAL TALEGGIO - BLU DI CAPRA DELLA VALSASSINA

Aperitivo metodo classico € 9,00 acqua €4,00 caffè € 2,00

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, È DISPONIBILE UNA COPIA DEL MENU CON TUTTI I DETTAGLI IN MERITO, SE NECESSARIO RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SALA.

Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione al fine di verificare le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata. Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, possono essere conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Gli alimenti come carne e pesce destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa.

ALLERGENI

BENVENUTI

CAPASANTA IN KATAIFI

GLUTINE - GIRASOLE - SOIA - SOLFITI

INSALATA DI ASPARAGI VERDI

YOGURT SALATO E SENAPE DI DIGIONE

LATTE E LATTOSIO - PEPE - SENAPE - SOIA

CHIPS DI TAPIOCA

LARDO DI MAIALE NERO DI PARMA

GLUTINE - GIRASOLE - PEPE

PANE FATTO IN CASA e GRISSINI STIRATI A MANO

FARINE BIO MACINATE A PIETRA MULINO MARINO

FRUMENTO - GLUTINE - PESCE - NERO DI SEPPIA - FRUTTA SECCA - GIRASOLE - LATTE E LATTOSIO

TEST SENSORIALE

BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E

LIMONE - PIZZA - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA DEL CANTABRICO

LATTE E LATTOSIO - PESCE - CROSTACEI E MOLLUSCHI - ACCIUGA E NERO DI SEPPIA

POMODORO - PEPE - AGRUMI - CIPOLLINA - PREZZEMOLO - ORIGANO

* * *

PRIMIZIE, GERMOGLI ED ERBE SPONTANEE

ACCIUGA DEL CANTABRICO, TUORLO D'UOVO E PERLAGE

UOVA - LATTE E LATTOSIO - PESCE - CROSTACEI E MOLLUSCHI - SOIA - PEPE

SEPPIA ALLA PIASTRA, RISI E BISI

MAIONESE DI PISELLI, NERO E RISO VENERE SOFFIATO

PESCE - MOLLUSCHI E CROSTACEI - LATTE E LATTOSIO - GLUTINE - SOIA - GIRASOLE

CARNAROLI BIOLOGICO TENUTA CASTELLO

ASPARAGI BIANCHI E VONGOLE VERACI, PREZZEMOLO, CURCUMA, CAFFÈ

PESCE - MOLLUSCHI E CROSTACEI - LATTE E LATTOSIO

COSTOLETTA DI AGNELLO

PURE' DI PATATE, CRESCIONE E ASPARAGI BIANCHI

LATTE E LATTOSIO - PEPE - SPEZIE E AROMI NATURALI

LIMONCINO - MINI LIMONE GLASSATO

CHANTILLY, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E COPERTURA OPALYS

UOVA - LATTE E LATTOSIO - AGRUMI - SOIA - FRUTTA SECCA - GIRASOLE

PICCOLA PASTICCERIA

UOVA - LATTE E LATTOSIO - GLUTINE - FRUTTA SECCA - SOIA - GIRASOLE - SPEZIE - PEPE - PEPERONCINO - CANNELLA - FAVA TONKA - LIQUIRIZIA

secondi a scelta

GUANCIA DI MANZO BRASATA

PASTINACA E RIDUZIONE DI CAVOLO VIOLA

SEDANO - CAROTA - CIPOLLA - PEPE - ACETO - MAIS -

FRUMENTO - GLUTINE - CAVOLO CAPPUCCIO - BROCCOLO VIOLA

COSTOLETTA DI AGNELLO

PURE' DI PATATE, CRESCIONE E ASPARAGI BIANCHI

LATTE E LATTOSIO - PEPE - SPEZIE E AROMI NATURALI

UOVO MORBIDO BIO

FONDUTA DI COMTÉ, SPUGNA E TARTUFO

UOVA - LATTE E LATTOSIO - GLUTINE

dolci a scelta

TIRAMISÙ ESPRESSO

SAVOIARDO MORBIDO, CAFFÈ ESPRESSO, CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

GLUTINE - UOVA - LATTE E LATTOSIO - SOIA - GIRASOLE - FRUTTA SECCA

NUVOLA DI NOCCIOLA

SEMIFREDDO E GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PROFUMO DI LIMONE

UOVA - LATTE E LATTOSIO - FRUTTA SECCA - NOCCIOLA - AGRUMI

LIMONCINO - MINI LIMONE DI SICILIA GLASSATO

CHANTILLY, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E COPERTURA OPALYS

UOVA - LATTE E LATTOSIO - AGRUMI - SOIA - FRUTTA SECCA - GIRASOLE

DEGUSTAZIONE DI PREGIATI CIOCCOLATI DOMORI

BLEND CHUAO 75% - PUERTOMAR 75% - PUERTOFINO 75% - MOROGORO 68%

LATTE E LATTOSIO - FRUTTA SECCA - SOIA - SPEZIE - CARDAMOMO - CANNELLA - PEPE

I FORMAGGI

CACIORICOTTA DI PECORA LUCANA - CAPRINO ALLA CENERE FRANCESE -

PECORINO DI FILIANO - STRACHITUNT - BLU DI CAPRA

LATTE E LATTOSIO - SENAPE - FICHI - MELA E MELA COTOGNA - MIELE - ZUCCA