

APRILE '21

Sfizi e Salumi

Acciughe Codesa selezione Limitata	€ 15
La nostra giardiniera all'agro	€ 5
Pane burro e Culatello Massimo Spigaroli 28 Mesi Sel."Oro "	€ 20
Coppa di maiale razze antiche xxi Bettella	€ 14
Culaccia XXL Bettella con mostarda di Mele Campanine	€ 15
Paleta di Pata Negra "Joselito "36 Mesi con pane e pomodoro	€ 22

Antipasti

Calamari al forno ripieni ,cime di rapa,olive tagghiasche	€ 15
Polpo in doppia cottura,crema di piselli,piselli,crumble al nero,creme fraiche	€ 15
Tartara di cappesante,gel di soia,insalatina di asparagi,wasabi	€ 16
Plateau di crudite' di mare...scampi,ostriche,gamberi,branzino,salmone,cappesante su prenotazione	€ 35
Battuta di Fassona piemontese "Cazzamali", su midollo alla brace	€ 18

Primi piatti

Cappellacci di carciofi, mantecati al burro, limone e bottarga di Muggine	€ 14
Risotto " Acquerello " mantecato al caprino BOSCASSO, asparagi, zafferano	€ 15
Tortelli del Farnese con la coda al burro fuso, salvia e parmigiano	€ 12
Fusilloni MASSI, calamari, olive taggiasche, capperi, datterini	€ 15
Paccheri all'astice e carciofi	€ 20

Secondi piatti da cuocere a casa vostra

Al momento del ritiro riceverete le informazioni semplici ed efficaci per assaporare al meglio la vostra carne

Fiorentina di "Sashi Finlandia ", senape in grani e chips di patate	€ 5 hg
Lingotto di controfiletto di Fassona piemontese, sale Maldon, olio evo, salsa bernese	€ 15

Secondi piatti

Battuta di Fassona piemontese "Cazzamali", su midollo alla brace	€ 18
Guancia di vitello brasata al gutturnio, purea di patate, cime di rapa al salto	€ 18
Frittura di calamari, cipolla rossa di tropea, maionese al limone	€ 18
Pescato del giorno, capperi di Pantelleria i, origano selvatico, pomodorini arrostiti	€ 20
Selezione di formaggi di stagione, composta di fichi senapata	€ 12

PESCE SOTTOPOSTO A BONIFICA SECONDO LEGGE 853 /CE

NOVITA PAELLA DI PESCE SU PRENOTAZIONE...MINIMO PERS

I BURGER € 15

BALOCCHIBURGER:

PANE DI LIEVITO MADRE,BURGER DI CHIANINA,MAIONESE,CIPOLLA ROSSA ALL AGRO,LATTUGA,POMODORO,CHIPS DI PATATE

CIANCIBURGER:

PANE DI LIEVITO MADRE,SALMONE AFFUMICATO,MAIONESE AL TIMO,POMODORI SECCHI,LATTUGHINO

PRIMAVERABURGER:

PANE DI LIEVITO MADRE AI SEMI,ASPARAGI CROCCANTI,MAIONESE BIO AL LIMONE UOVO BIO MONASTERO.RADICHETTO SELVATICO,BACON AFFUMICATO

DESSERT:

Il nostro gelato mantecato su prenotazione:

Fiordilatte, crema ingele, Pistacchio di Bronte DOP

500 GR € 12

KG € 22

Souffle' di cioccolato fondente GUYANA ,crema pasticcera

€ 8

Da cuocere a casa secondo i nostri suggerimenti

Colomba artigianale al caffè e cioccolato bianco con crema chantilly

€ 8

Maritozzo soffice con pistacchio e panna montata

€

8

Tarte -tatin di mele caramellate e lime

€ 6

Tarte-Tatin di mele caramellate e lime per otto pers.

€

35

VINI DEL GIORNO :

€ 18

VERDICCHIO DI MATELICA BIO AZ AGR COLLESTEFANO -MARCHE

VALPOLICELLA BONACOSTA AZ AGR MASI

€ 18

TRENTO METODO CLASSICO PERLE' FERRARI-TRENTINO

€ 30

CHAMPAGNE BRUT RESERVE POL ROGER -FRANCIA

€ 55

CONSEGNA IN CITTÀ EURO 5