

/gu·stà·re/

transitivo

- 1. Percepire con il senso del gusto.*
- 2. Assaggiare quanto basta per apprezzare il sapore,
degustare.*

Quello che vogliamo non é tediarvi con una lezione di grammatica o fonetica, ma raccontarvi una storia, non su chi siamo stati, nemmeno forse su chi siamo ora, ma certamente su chi saremo.

Il nostro dizionario é ricco di parole, accorgimenti, pensieri e stravaganze: é a Voi che il nostro impegno e la nostra dedizione sono rivolti e dedicati.

In un mondo in cui fanno capolino e sempre più parole hanno la possibilità di entrare nel vocabolario, noi desideriamo solo dare più sfumature ad una parola che già conoscete, ma vi promettiamo, conoscerete meglio!

“Mani libere dello chef”

Affidatevi all'arte dello chef
che attraverso un percorso di 5 portate
vi farà scoprire alcuni segreti della sua cucina.

60

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.

/an·ti·pà·sti/

Vitello 3|7|8 **15**
girello di vitello cotto al rosa, maionese alle nocciole,
polvere del capperò

Barbabietola 7|8|9 **15**
tartare di barbabietola cotta al vapore, sedano verde,
spuma al gorgonzola “Vagadore” e crumble alle noci

Calamaro 1|4 **19**
tagliatelle di calamaro marinate allo zenzero e olio evo,
panzanella toscana e bottarga di muggine “Trikalinos”

Sgombro 4|7|8|9 **18**
sgombro sott’olio, verdure in carpione, limone,
crema acida e mandorle salate

/prì·mi/

Pasta mista 1|4|7|14

17

pasta mista di Gragnano, A.O.P , cozze Galiziane e spuma di patate

Raviolo 1|3|7|9

17

ravioli ripieni di genovese di manzo, morbido al parmigiano e gruè di cacao *

Risotto 7|9

16

riso Riserva “San Massimo” mantecato alla burrata affumicata, melanzana, polvere di pomodoro e basilico

Tjarin 1|2|3|4|7

18

tjarin “40 tuorli” mantecati alle zucchine , fiori di zucca, limone candito e battuto di gambero rosso di Mazara *

/se·còn·di/

Lucioperca 4|7

24

lucioperca al burro chiaro, crema di carote, friggirelli verdi ed emulsione al rafano *

Baccalà 1|4

25

baccalà in olio cottura, crema di ceci, cipolla rossa di Tropea bagnet verd e terra di olive*

Coniglio 7|8|9

24

rollè di coniglio nostrano ripieno di salsiccia di Bra, nocciole, gel al peperone rosso ed erbe ripassate*

Maiale 3|6|7|9

23

pancia di maialino da latte, salsa bernese, scalogno confit e jus di vitello *

/dòl·ci/

Yogurt 1|3|7|8 **10**
mousse allo yogurt, zuppetta di pesche e crumble alle mandorle

Bavarese 1|3|7 **10**
bavarese al cioccolato, namelaka al Dulcey, spugna al caffè e caramello croccante

Zuppa inglese 1|3|7|8 **10**
cremoso all' Azelia, crema alla vaniglia, biscuit morbido al cacao e alchermes

Mela 1|3|7|8 **10**
Tarte Tatin di mele, cannella e gelato alla crema come una volta

Formaggio 7 **9**
assaggio di 3 formaggi servito con la nostra composta

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotte a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

* Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura