

MENU'

Stuzzichini conviviali

Prosciutto "iberico de Bellota", pane, pomodoro, giardiniera 25 (G,L)

Pane croccante, scaglie di foie-gras gelato, sale maldon e pepe 7 al pz (L)

Antipasti

Ovetto goloso 23 (V)

Carpaccio di fassona Piemontese con verdure marinate e salsa Cesar 24 (G,L)

Squadro di mazzancolle 25 (G,L)

Primi Piatti

Spaghetti freddo con tonno rosso dell'Adriatico e salsa magia 25 (L)

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano 22 (G,L)

Tagliolini "MAREMOU" 26 (G)

Secondi piatti

Catalana tiepida di folpetti nostrani, gamberoni e canoce 33 (G,L)

Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica,

con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina e patè di fegatini 28 (G,L)

Tataki di tonno rosso dell'Adriatico marinato con miele, soia ,zenzero e kimchi di verdure 33

DESSERT

Tiramisù Classico 9

Voglia di cioccolato 12 (G)

Biancomangiare alle mandorle amare e coulis ai lamponi 11 (G)

Panfrutto di nostra produzione con albicocche semicandite e gelato alla vaniglia 12

Sorbetto alla frutta 8 (G, L)

Vini dolci

Ben rye di Donna Fugata 2020, Zibibbo - Sicilia 7

Recioto di Soave Le Colombari 2020, Pieropan 6,5

Vin de Constance, Klein Constantia 2015 - Sud Africa 16

Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) - Spagna 7

PREGHIAMO CHI È AFFETTO DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE E/O INTOLLERANZE, DI COMUNICARLO SEMPRE PRIMA DELL'ORDINE AL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI POTER AVERE PIATTI ALTERNATIVI.

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER POTERVI SUGGERIRE NELLA SCELTA DEL PIATTO PIÙ ADEGUATO AL VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

*LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI INDICATI NEL MENÙ ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.

COPERTO EURO 6