



## ENOTECA DEL CENTRO

# MENU

---

## SNACK

<b>CROSTINI BURRO &amp; ACCIUGHE</b>	<b>14</b>
Crostini di baguette tostata, burro demi sel francese e acciughe del mar cantabrico.	
<b>APERITIVO CLASSICO</b>	<b>11</b>
Taralli ai cereali, olive baresane, focaccia, mandorle tostate, nocciole tostate e crudite' di verdure stagionali.	
<b>MIX MINI CROSTINI (ordinabili anche singolarmente) *</b>	<b>10</b>
Selezione di 5 mini crostini di baguette;	
Battuta di Manza Fassona e salsa allo yogurt e senape di Digione;	2,5
Stracciatella affumicata e pomodoro confit;	1,5
Stracciatella e zucchina a scapece;	1,5
Carpaccio di ricciola e salsa kefir alle erbe fini;	2,5
Tartare di gambero rosso e mirepoix di primizie di primavera;	2,5
<b>TARALLI AI CEREALI</b>	<b>2,5</b>
<b>MANDORLE TOSTATE</b>	<b>9</b>
<b>NOCCIOLE TOSTATE</b>	<b>3</b>
<b>OLIVE BARESANE</b>	<b>2,5</b>
<b>TRISI DI SOTT'OLIO</b>	<b>11</b>
Peponi ripieni di tonno, Carciofi e pomodori e crostini.	
<b>CRUDITE DI STAGIONE</b>	<b>2</b>
<b>PIATTO DI FOCACCIA</b>	<b>2,5</b>
<b>DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI</b>	<b>18</b>
Raschera d'alpeggio, pecorino riserva del fondatore, lord al whisky, stracciatella e miele.	
<b>CAVIALE NOAH 10GR.</b>	<b>22</b>
Burro demi sel e crostini di baguette.	
<b>SALMONE CODA NERA RISERVA</b>	<b>35</b>
Lingotto di samone coda nera riserva da 170gr., crostini di baguette, burro demi sel e salsa kefir.	

# TERRA

<b>SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI</b>	<b>32</b>
Crudo San Daniele 22 mesi, speck di Sauris, capocollo della Valle d'Itria, raschera d'alpeggio, pecorino riserva del fondatore, stracciatella e miele millefiori.	
<b>PALETA IBERICA 100% ETICHETTA NERA.</b>	<b>22</b>
<b>JAMON SERRANO CASALBA</b>	<b>20</b>
<b>DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI</b>	<b>18</b>
Raschera d'alpeggio, pecorino riserva del fondatore, lord al whisky, stracciatella e miele.	
<b>CAPRESE DI CONSISTENZE</b>	<b>11</b>
Burrata Caseificio Palazzo, colatura di pomodoro "scattarisciatu", fantasia di pomodori in primizia, cialda all'olio EVO.	
<b>MILLEFOGLIE</b>	<b>11</b>
Millefoglie di pane carasau, hummus di ceci alla mediterranea, zucchine a scapece e pomodori confit.	
<b>BATTUTA DI MANZA FASSONA</b>	<b>16</b>
Manza Fassona Piemontese battuta al coltello, tuorlo liquido pastorizzato, colatura di provola affumicata, schiuma di mare e polvere di cardoncello.	
<b>BON BON</b>	<b>17</b>
Bombette di capocollo di maiale in doppia cottura, colatura di provola affumicata, cardoncelli infornati, crumble di taralli ai cereali e germogli.	
<b>ANATRA 54</b>	<b>22</b>
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al punto rosa, cipolline confit di Margherita di Savoia, aria e crumble di pecorino, jus al caffè arabica 100%.	
<b>GUANCIA AL TINTO</b>	<b>24</b>
Guancia di manza fassona Piemontese cotta a bassa temperatura al vino Malbec, carota di Polignano confit e olio di melissa.	

# MARE

<b>GAMBERO ROSSO</b>	<b>19</b>
Tartare di gambero rosso, concassè di pomodori in primizia, acqua di pomodoro, foglie d'origano fresco e latte di burrata.	
<b>CEVICHE</b>	<b>18</b>
Ricciola e musdea in ceviche di anguria e finocchio al peperoncino dolce di senise, velo di pomodoro, melissa e acqua di mare	
<b>RICCIOLA MELOGRANO E KEFIR</b>	<b>17</b>
Carpaccio di ricciola agli agrumi, gel di melograno e ibisco, kefir alle erbe fini e germogli.	
<b>SCAMPO, CARCIOFO &amp; ASPARAGO</b>	<b>20</b>
Crudo di scampo marinato al lime e scottato, consommé di carciofo e scampo al lemon grass, asparago verde in doppia cottura, terra di carciofo e battuto di finocchietti di mare e di terra .	

# DESSERT

<b>TORTA TENERINA E CREMA INGLESE AL COINTREAU.</b>	<b>11</b>
<b>GELATO DI RICOTTA DI PECORA</b>	<b>7</b>
con miele e granella di pistacchio.	
<b>TORTA CAPRESE AL LIMONCELLO E MANDORLE.</b>	<b>7</b>

---

<b>AMARI &amp; DISTILLATI</b>	<b>6/7/8</b>
<b>ACQUA PANNA</b>	<b>3</b>
<b>ACQUA SAN PELLEGRINO</b>	<b>3</b>
<b>BIRRA FORST 330 ML</b>	<b>4</b>
<b>COPERTO</b>	<b>2</b>