MENÙ

APERITIVO

IL CLASSICO 14
Taralli ai cereali, olive, focaccia, mandorle salate e tostate e crudité di carote e salsa rosa

BURRO & ACCIUGHE Crostini, burro e acciughe Reserva del Mar Cantábrico 13

MIX MINI CROSTINI (Ordinabili anche singolarmente)* 11,50
Tartare di Manza Fassona, salsa alla senape di Digione e yogurt 2,5*
Stracciatella affumicata e pomodori confit 1,5*
Stracciatella e zucchine in agrodolce 1,5*
Tartare di tonno e kefir alle erbette fini 2,5
Tartare di gambero rosso, mela verde e kiwi 3

FOIE GRAS DI ANATRA, CROSTINI E CONFETTURA DI CIPOLLE CARAMELLATE 18

PALETA IBERICA 100% PATA NEGRA 22

Il TAGLIERINO SPAGNA VS FRANCIA 30
Paleta Iberica, Chorizo de bellota, Saint Romain Comte e Mons erborinato

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI MAGNUM 35
Prosciutto San Daniele Riserva, Spalla cotta la proibita, capocollo della Valle d'Itria, bra duro dop, Raschera d'alpeggio e confettura di cipolle caramellate

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 19
Pecorino Gran Nuraghe, Stracchino delle Valli Orobiche, casatica di bufala, blu di capra e confettura

QUICHE ALLE VERDURE E FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE 11
Quiche farcita con cime di rapa, funghi cardoncelli e porri, servita con fonduta di toma piemontese

HUMMUS DI CECI, ZUCCHINE IN AGRODOLCE, POMODORI CONFIT & PANE CARASAU 14

DEGUSTAZIONE DI SOTT'OLI Pomodori secchi / melanzane / peponi ripieni di tonno / carciofini 15

SALMONE AFFUMICATO CODA NERA RISERVA 35
Lingotto di salmone riserva affumicato da 170gr servito con burro e crostini

CHIPS AL TARTUFO in confezione di latta da 50 gr 5,5

PIATTINO DI FOCACCIA 3

TARALLI AI CEREALI 3

MANDORLE TOSTATE E SALATE 3

CRUDITÉ DI CAROTE con salsa rosa affumicata 3

OLIVE BARESANE 3

MENÙ

TERRA

VACHERIN MONT D'OR **32**
Formaggio cremoso e filante della tradizione Franco-Svizzera passato in forno con erbe aromatiche e vino bianco, servito con pane caldo tostato

TOMINI DEL BOSCAIOLO **16**
Due cremosi e filanti tomini al forno, serviti con miele, noci e tartufo nero

UOVO POCHÉ, PORCINI TRIFOLATI, SPUMA DI PATATA E TARTUFO NERO **20**

FASSONA PIEMONTESE & TARTUFO NERO **19**
Tartare di Fassona Piemontese, nocciole in due consistenze, perle di tartufo nero, lamelle di tartufo nero e uovo di quaglia fritto

KAISER WAGYU A5 JAPAN **38**
Battuta di Wagyu, lamelle di tartufo nero, sale maldon e olio all'erba cipollina

RISOTTO AI PORCINI **28**
Riso carnaroli, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, fondo bruno e olio all'erba cipollina

SIGNATURE DELLA SETTIMANA

FILETTO SASHI **26**
Filetto di manzo finlandese extra marezzato, purè di patate e cicorielle saltate al burro

GUANCIA BRASATA Guancia di manzo brasata al vino rosso e purè di patate **28**

POLENTA, TALEGGIO E PORCINI **16**

DOLCI

BRIOCHE TATIN, MELA COTTA , CARAMELLO E CREMA INGLESE **12**
FROLLA AL CIOCCOLATO FONDENTE, PERA COTTA E NOCIOLE **8**
GELATO DI RICOTTA DI PECORA, MIELE MILLEFIORI E GRANELLA DI PISTACCHIO **8**
CIOCCOLATO FONDENTE AL TAGLIO **6**

ACQUA PANNA O SAN PELLEGRINO **2,5**

COPERTO CENA **3**
COPERTO APERITIVO **2**
COPERTO SOLO BERE **1**

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

*Il pesce fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità al Reg. (CE) 853/2004" - o abbattimento termico ad una temperatura di -20gradi

ENOTECA
DEL CENTRO

MENÙ

ENOTECA
DEL CENTRO