

Menù

Antipasti

Cecina de Lèon, peperoni del Piquillo	15 euro
Ceviche di capesante e pomodori (4,14)	16 euro
Foie gras in confit, composta di lamponi e pan brioche (1,8)	18 euro
Fritto di calamari spillo (4,7,14)	18 euro
Taco di astice alla catalana (1,2,4,8,9,10,14)	20 euro
Midollo arrostito, scampi e limone marinato (1,4,14)	22 euro

Primi piatti

Bottoni crudo, rucola e scquacquerone (1,7,8)	15 euro
Agnolotti del plin alle tre carni, saltati nel fondo di cottura (1,3,7,8,9)	15 euro
Fusilloni “Monograno Felicetti”, sugo d’arrosto, testina di vitello e bagnetto rosso (1,9)	15 euro
Risotto “Acquerello” asparagi, spugnole, mantecato al Castelmagno (7,9) min. x 2 persone	15 euro
Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, riduzione di crostacei e ricci di mare (1,2,4,14)	25 euro

Secondi piatti

Salmone cotto al vapore, zucchine trombetta e burro bianco (4, 7)	22 euro
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, purè di patate e finferli (7,8,9)	24 euro
Trancio di ricciola in guazzetto, passata di datterini gialli al basilico e melanzane affumicate (4,7,9)	24 euro
Carrè d'agnello cotto nel fieno, verdure ripassate (7,8) min x 2 persone	25 euro
Tomahawk (1kg), patate e verdure (7) min x 2 persone	35 euro

Dolci

Sorbetto di frutta di stagione	6 euro
Crème brulée alla vaniglia e fava di Tonka (1,3,7,8)	7 euro
Crumble di rabarbaro, lamponi e salsa inglese (1,3,7,8)	8 euro
Frolla, crema pasticcera, ciliegie di Vignola e gelato alla rosa camuna (1,3,7,8)	10 euro
Torta di nocciole, gelato alla panna e zabaione al Moscato montato a mano (1,3,5,7,8)	10 euro

Coperto/ 5 euro

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Raw materials / products frozen on site - Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to a rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and by-products	10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based products	13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs