

MENU' DEGUSTAZIONE EURO 45

(acqua e coperto compresi)

TAPAS

**Controfiletto di Angus marinato
con scaglie di Castelmagno**

ANTIPASTO

**Asparagi con salsa
Olandese, pistacchi pralinati e
cialda di Reggiano**

PRIMO PIATTO

**Bottoni ripieni di maialino Iberico
spadellati con pesto di frutti rossi**

SECONDI PIATTI

**Coscia di anatra confit e riduzione
di lamponi**

DESSERT

Dolce bistrot

Caffè



MENU' DEGUSTAZIONE EURO 48

(acqua e coperto compresi)

TAPAS

Gamberi in crosta

ANTIPASTO

**Lingotto di Salmone affumicato salsa
mango e soia**

PRIMO PIATTO

**Linguina spadellata con bisque di
gamberi, passata di asparagi e tartare
di gamberi di Mazara del Vallo**

SECONDI PIATTI

**Filetto di branzino scottato
su verdure in agrodolce**

DESSERT

**Cremoso allo yogurt su bisquit al
cacao e ciliegie caramellate**

Caffè

TAPAS

**Controfiletto di Angus marinato
con scaglie di Castelmagno €6**

Prosciutto d'oca €6

***Gamberi in crosta €6**

***Falafel €6**

ANTIPASTI

**Gamberi in sfoglia e crudo di
Parma salsa ai peperoni €12**

**Lingotto di Salmone affumicato
salsa mango e soia €12**

**Calamaro ripieno di pomodori
secchi e pecorino su crema di
fave €11**

**Asparagi con salsa
Olandese, pistacchi pralinati e
cialda di Reggiano €10**

**Ventaglio di melanzana gratinata
su crema di pomodoro €10**

**Battuta al coltello e vitello
tonnato della tradizione €13**

***ALCUNI PRODOTTI VENGONO ABBATTUTI DI
TEMPERATURA SERVIZIO E COPERTO €2**



PRIMI PIATTI

*Agnolotti dell'ostu al sugo
d'arrosto €12

*Tagliolini al ragù di salsiccia €10

*Gnocchi ai pomodori secchi e
olive taggiasche e crema

di burrata €10

*Plin di patate e borragine al
cipollotto di Tropea e zafferano
€12

Risotto alle erbe profumate
dell'orto, zabaione salato e fonduta
di pecorino €10

Linguina spadellata con bisque di
gamberi, passata di asparagi e
tartare di gamberi di Mazara del
Vallo €12

Bottoni ripieni di maialino Iberico
spadellati con pesto di frutti rossi
€11

SECONDI PIATTI

TUTTI I SECONDI SONO ACCOMPAGNATI
DA UN CONTORNO DI VERDURA

Coscia di anatra confit e riduzione di
lamponi €17

Scamone di manza pezzata rossa
ai 5 pepi €18

Baccalà in tempura su crema di
patate e sedano e salsa al cocco €16

Carrè di agnello profumato
al timo €18

Filetto di branzino scottato
su verdure in agrodolce €17

Stracotto di manza Piemontese
al Nebbiolo €16

Ruota di formaggio €12

DESSERT

Zabaione gin €7

Tiramisu di Sol €7

Dolce bistrot €7

Mousse di cioccolato bianco al
profumo di basilico su biscotto
all'olio evo €7

Cheese cake ai frutti rossi e terra al
cacao €7

Cremoso allo yogurt su bisquit al
cacao e ciliegie caramellate €7

Gelato o sorbetti €5

VINI DESSERT E DIGESTIVI

Barolo chinato Marcarini €7

Lustau Pedro Ximenez San Emil €6

Passito di Pantelleria Bukkuram de
Bartoli €7

Porto Fonseca €6

Vermouth Drapò €4

Gin Tonic €7-9

Amari , liquori , grappe €3-5

Whisky €7-9

Cognac e Armagnac €8