DININGROOM MENU' D'INVERNO

TERRA

PER COMINCIARE...

TARTARE D FASSONA PIEMONTESE CON BURRO E CROSTINI CALDI
€ 14,00

BURRATA CON INSALATINA DI PUNTARELLE, PINOLI E POMODORINI SEMIDRY
€ 11,00

MILLEFOGLIE DI TACCHINELLA AFFUMICATA CON CARASAU RUCOLETTA E LAMPONI
€ 9,00

PORCHETTA DI CONIGLIO ALLA SENAPE ON RADICCHIO DI TREVISO MARINATO
€ 10,00

...LA PASTA

FUSILLI GIGANTI CON CREMA DI PEPERONE DOLCE, GUANCIALE
E BRICIOLE DI PANE AL PEPE NERO
€ 11,00

GNOCCHETTI DI PATATE AI CARCIOFI
CON ERBETTE AROMATICHE E CIALDE DI PARMIGIANO
€ 12,00

ORZOTTO DI ZUCCA CON AMARETTI E MOSTARDA
€ 9,00

...PER CONTINUARE

FILETTO AL SALE CON OLIO CALDO AL TIMO E CONTORNI CALDI
€ 25,00 A PERSONA, MINIMO DUE PERS.

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL BAROLO CON MORBIDA POLENTA INTEGRALE
€16,00

TAGLIATA DI CAPOCOLLO PIEMONTESE AL ROSMARINO
CON MAIONESE AL PEPERONE E CIPOLLOTTI
€14,00

DININGROOM MENU' D'INVERNO

MARE

...PER COMINCIARE

GAZPACHO CON SCAMPI SCOTTATI E COSTINI
€ 14,00

INSALATA DI RADICHIO DI TREVISO CON TATAKI DI TONNO
E RISTRETTO DI SALSA DI SOIA
€ 14,00

CAPESANTE AL FORNO
€ 14,00

POLENTA MORBIDA CON LE SCHIE DI LAGUNA
€ 12,00

..LA PASTA

TAGLIOLINI NERI AL BURRO SALATO E CEDRO
CON ASTICE E UOVA DI SALMONE
€ 15,00

LINGUINE ALLE CAPESANTE E SALSA DI PISTACCHI DI BRONTE
€ 14,00

BIGOLI ALL'AMATRICIANA DI GAMBERI
€ 12,00

..PER CONTINUARE

CALAMARI RIPIENI DI RADICCHIO DI TREVISO IN GUAZZETTO
DI POMODORO E BASILICO
€ 15,00

TRANCIO DI OMBRINA IN CROSTA DI POLENTA,
ZUCCA, CAROTINE E ARANCIO
€ 20,00

DININGROOM MENU' D'INVERNO

DESSERT

...PER IL PIACERE

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA
€ 7,00

SEMIFREDDO ALLA GRAPPA
€ 6,00

PANETTONE NEL BICCHIERE CON LAMPONI
CREMA AL MASCARPONE E BISCOTTO
€ 6,00

FROLLINA CON CREMOSO AL CIOCCOLATO CARAMELLATO,
MANGO E FRUTTO DELLA PASIONE
€ 7,00

COPERTO E SERVIZIO € 3,00

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
I SIGNORI CLIENTI SONO PREGATI DI AVVISARE IL PERSONALE