La Carta d'estate

Aperitivi Storici

Vermouth Bianco (14) € 9 al calice
Palearum Vermouth di Torino della Cantina Sociale di Nizza:
Vino aromatizzato con semi di cardo gobbo di Nizza Monferrato servito con foglie di salvia, oliva candita e infusione ghiacciata di foglie di salvia e menta. 16 gradi.

Vermouth Rosso (14) € 9 al calice
Vermouth Storico di Torino della Cantina Cocchi:
Vino aromatizzato con china, rabarbaro, crème caramel, mirra, sandalo e noce moscata, servito con scorze candite di agrumi. 16 gradi.

I nostri percorsi di degustazione

Vento di Terra

(per l'intero tavolo)

Stuzzichino dello Chef

Assaggio di olio Evo estratto a freddo Cultivar Coratina e pane fatto in casa con farine di grani antichi macinate a pietra e lievito madre (1)

Battuta di manzo, salsa di albicocche arrostite e caviale (4,8)

Lo spaghetto al pomodoro (1,7)

Filetto speziato alla fiamma e piccolo sauté di verdure (11)

Pre-Dessert

"English soup" (1,5,7,14)

Piccola pasticceria

Menù completo da 5 portate €60 a persona
(coperto e bevande escluse)

*Prodotto gelo

I nostri percorsi di degustazione

Vento di Mare

(per l'intero tavolo)

Stuzzichino dello Chef

Assaggio di olio Evo Cultivar Coratina estratto a freddo e pane fatto in casa con farine di grani antichi macinate a pietra e lievito madre (1)

Spaghetti di crudo di tonno, mandorle, polvere di capperi e limone (3,7,8,14)

Capesante* con crema acida di patate, cipolla croccante e cacao (1,7,10)

Tortelli di ricotta e limone con salsa di arrosto di ricciola(1,5,7,8)

Ombrina arrosto, spuma di amatriciana e salsa di pecorino (7,8,14)

Pre-Dessert

"Come una Pina Colada"(1,3,7,14)

Piccola pasticceria

Menù completo da 6 portate € 70 a persona
(coperto e bevande escluse)

Prodotto gelo

I nostri percorsi di degustazione

Il Buio

(per l'intero tavolo)

Piccoli benvenuti dello Chef

Assaggio di olio Evo Cultivar Coratina estratto a freddo e pane fatto in casa con farine di grani antichi macinate a pietra e lievito madre (1)

8 portate a discrezione dello Chef

Piccola pasticceria

Menù completo da 8 portate € 75 a persona
(coperto e bevande escluse)

Antipasti

Battuta di manzo, salsa di albicocche arrostite e caviale (4,8)	€ 22
Prosciutto di ricciola e melone (8,14)	€ 20
Spaghetti di crudo di tonno, mandorle, polvere di capperi e limone (3,7,8,14)	€ 18
Capesante* con crema acida di patate, cipolla croccante e cacao (1,7,10)	€ 17
Panzanella alle cozze e pecorino (1,7,10,14)	€ 16

**Prodotto gelo*

Primi piatti

Lo spaghetto al pomodoro (1,7)	€ 16
Tortelli di ricotta e limone con salsa di arrosto di ricciola (1,5,7,8)	€ 18
Gli gnocchi cacio e pepe con ricci di mare e gel di bergamotto (1,5,7,10,14)	€ 20
Riso Carnaroli classico, zafferano, tartare di gambero rosso e polvere di liquirizia (7,9,14)	€ 20
"La Pasta dei 10 pesci" (pasta mista al ristretto di mare) (1,8,9,10,11,14)	€ 20

**Prodotto gelo*

Secondi piatti

Filetto speziato alla fiamma e piccolo sauté di verdure (11)	€ 22
"I Gloriosi 80" (1,4,5,11) (mazzancolle e lattuga arrosto con finta maionese al pomodoro fermentato)	€ 22
"Il calamaro come una parmigiana"(1,3,5,7,10)	€ 20
Ombrina arrosto, spuma di amatriciana e salsa di pecorino (7,8,14)	€ 24
"Quella zingara di una spigola" (8,14)	€ 24

Coperto / pane fatto in casa con farine di grani antichi
macinate a pietra e lievito madre (1) € 5

*Prodotto gelo

Dolci

"Come una Pina Colada"(1,3,7,14) (panna cotta al cocco e rum con ananas marinata)	€ 10
Pesca marinata, crema inglese, crumble di amaretto e amarene (1,5,7,14)	€ 10
Cremoso di fondente e olio di sesamo (1,6,7)	€ 10
"English soup" la nostra versione pop della classica Zuppa Inglese (1,5,7,14)	€ 10

**Prodotto gelo*

Allergeni – Allergen – Allergène

Regolamento EU n° 1169/2011 art.44

"Caro ospite/cliente. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi".

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intollérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon".

Sostanze allergeniche contenute in alcune delle nostre pietanze:

GLUTINE (1)
SOIA (2)
FRUTTA A GUSCIO (3)
ARACHIDI (4)
UOVA (5)
SESAMO (6)
LATTE (7)
PESCE (8)
CROSTACEI (9)
MOLLUSCHI (10)
SEDANO (11)
LUPINI (12)
SENAPE (13)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (14)