|  |
| --- |
| Questa Carta espone i prezzi in EURO, Comprensivi di IVA e Servizio.Coperto € 3 - Acqua Minerale Lurisia da l 0,75 € 3,00 da l 0,50 € 2,00 - Caffè € 3Il Nostro Pane è Fatto in CasaGentile Ospite: Ci siamo organizzati per consentire una scelta alimentare in piena sicurezza.seguendo sistematiche procedure di controllo nei nostri processi produttivi, tenendo in considerazionel’eventuale presenza di ingredienti allergenici. Disponiamo di un Registro Allergeni per tutti i prodotti servitiche aggiorniamo costantemente, per consentirci di soddisfare ogni Sua curiosità in merito.Saremo lieti di accompagnarla con professionalità nelle sue scelte.Si informano i nostri ospiti che i prodotti Ittici subiscono un abbattimento rapido della temperaturaal fine di preservare la qualità e garantire la sicurezza ai sensi della Reg.CE 853/4 I Vino al CaliceAbbiamo una Selezione Giornaliera di Vini Spumanti, Bianchi e Rossiche possono accompagnare tutti i nostri Piatti.  Per CominciareSpiedino di Polpo Arrostito e Gamberi Spadellati al Rum,Crema di Cicerchie e Salsa Creola. € 18Baccalà Mantecato con Variazione di Zucca e Olio all’ Arancia. € 14Mundeghili, Tortino di Patate al Tartufo Nero e Cipolle Stufate. € 16Carpaccio di Vitello , Salsa Monferrina, Tartufo Nero e insalatina dell’ Orto € 16Cipolla Ripiena di Pasta di Salame su Crema al Taleggio,Gocce al Balsamico e Briciole di Parmigiano. € 14Scaloppa di Fegato Grasso su Pane all’Uva passa e Noci,Mela spadellata e Salsa al Porto. € 18Patanegra con Salame Crudo di Coronate e la Nostra Giardiniera. € 18Tartare di Manzo all’ Antica, Tuorlo d’Uovo di Cascina,Raspadura e Salsa di Acciughe. € 15Per ContinuareSpaghetti Riserva Regina dei Sibillini in Salsa di Carciofi, Gamberi e Bottarga. € 18Tagliolini fatti in Casa al Sugo di Quaglia con Porri e Foie Gras. € 18Lasagnetta di Pasta Fresca con Baccalà Mantecato,Acqua al Pomodoro, Fiori di Cappero e Olio al Limone. € 14Maccheroni Riserva Regina dei Sibillini alla Carbonara con Guanciale di Sauris,Tuorlo d’Uovo, Reggiano Riserva e Pepe Nero di Sarawak. € 15Risotto al Porto con Pasta di Salame d’ Anatra e Chips di Zucca. € 16Ravioli di Borraggine con Puntarelle Saltate e Pomodorini Confit. € 15Per FinireFiletto di Ombrina del Mediterraneocon Crema di Topinanbur e Insalatina di Carciofi. € 22Tonno Impanato nella Farina di Granoturco, Tempura di Zucchine,Ristretto all’Aceto balsamico e Fonduta di Parmigiano. € 18La Cotoletta alla Milanese Battuta con Insalata di Verze e Acciughe. € 22Ganassino di Vitello Stufato al Vino Rosso con Sformatino di Polenta. € 20Anatra Confit Disossata e Avvolta nella Retina di Maiale,Scaloppa di Fegato Grasso,Crema di Patate e Uva. € 20Segreto (Taglio Prelibato del Maiale Iberico) Marinato all’ Orientalecon Variazione della Patata Viola. € 20Tagliata di Roast Beef di Bovino Adulto, Salsa alla Senape di Dijone con Patata Schiacciata al profumo di Aglio e Prezzemolo. € 18Piatto UnicoTortino di Riso alla Milanese con Mundeghili . € 15 Con Ossobuco di Vitello. € 18 |
|  |