

Antipasti

Sandwich di rombo, zucca, nocciole e beurre blanc

Turbot sandwich, pumpkin, hazelnut and beurre blanc

(Allergeni 1-3-4-6-7-8-9-10)

€ 18,00

Capesante arrosto, cipollotto, prosecco e crème fraîche

Seared scallops, spring onion, prosecco and crème fraîche (Allergeni 3-4-7-9-12)

€ 18,00

Terrina di faraona, carote e barbabietola all'aceto di lampone

Guinea fowl, carrots and beetroot with raspberry vinegar (Allergeni 9)

€ 18,00

Battuta di manzo, maionese al miele e topinambur

Beef tartare, honey mayonnaise and Jerusalem artichoke (Allergeni 3-9-10)

€ 18,00

Porcino arrostito, patate, maionese di cipolla e erbette

Roasted porcini mushrooms, potatoes, onion and herb mayonnaise (Allergeni 3-7-9)

€ 18,00

I primi

Risotto S. Andrea Goio Dop gamberi, rosmarino e limone

Risotto S. Andrea Goio Dop prawns, rosemary and lemon (Allergeni 2-7-9)

€ 20,00

Pasta fresca fatta in casa

Tagliatelle fagioli Borlotti, cozze e prezzemolo

Tagliatelle with Borlotti beans, mussels and parsley (Allergeni 1-4-9-14)

€ 18,00

I ripieni freschi fatti in casa

“Creste” ripiene alla Genovese, Comtè, basilico e santoreggia fresca

Tortelli alla Genovese, Comtè, basil and fresh savory

(Allergeni 1-3-7-9)

€ 18,00

Plin alla “parmigiana” con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

Plin alla "parmigiana" with Parmigiano Reggiano Red Cows

(Allergeni 1-3-7-9)

€ 18,00

I secondi

Quaglia, carciofi, cipolla rossa in agro dolce e aceto di lamponi

Quail, artichokes, sweet and sour red onion and raspberry vinegar (Allergeni 9)

€ 28,00

Lombetto di agnello, cavoli e capperi

Lamb, cabbage and capers (Allergeni 9)

€ 28,00

Baccalà, cime di rapa e pane all’acciuga

Cod, turnip greens and anchovy bread (Allergeni 1-4-9)

€ 28,00

Trancio di ricciola, erbe e caprino al timo

Slice of amberjack, herbs and goat cheese with thyme (Allergeni 4-7)

€ 28,00

Selezione di formaggi Luigi Guffanti

Selection of Luigi Guffanti cheeses

€ 18,00

Pane e coperto € 4,00

...E per finire un po' di dolcezza...

Limone, cioccolato bianco e liquirizia

Lemon, white chocolate and licorice

€ 10,00

Dolce Autunno

Sweet Autumn

€ 10,00

Amaretto, cioccolato e caramello

Amaretto, chocolate and caramel

€ 9,00

Sorbetto ai frutti di bosco

Berries sorbet

€ 7,00

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.

Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

**MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO
CHEF ROBERTO ARENA “CARTA BIANCA”
UN’ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO
DEL NOSTRO CHEF**

Amuse-bouche di benvenuto

5 portate a mano libera dello Chef

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

€ 65 per persona (esclusi vini e altre bevande)

Percorsi vino

4 calici in abbinamento € 30

6 calici in abbinamento € 40

La scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

Pane e coperto € 4,00

**TASTING MENÙ FREEHAND “WHITE PAPER”
AN EXPERIENCE TO LET YOU SURPRISE AND BE GUIDED BY THE CREATIVE FLAIR OF OUR CHEF**

Welcome amuse-bouche

5 courses chosen by the Chef

Pre-dessert

Dessert

Small bakery

€ 65 each (excluding wines and beverages)

Wines pairing

4 glasses € 30

6 glasses € 40

The choice of tasting menù is to be intended for the whole table