

Antipasti

Carpaccio di ombrina Corba Rossa del Gargano alla "pizzaiola"

Croaker carpaccio Corba Rossa del Gargano alla "pizzaiola"

(Allergeni 1-3-4-7)

€ 18,00

Capesante arrosto, peperone, gelato alla "bagna caoda" e arachidi

Seared scallops, bell pepper, "bagna caoda" ice cream and peanuts

(Allergeni 1-3-4-5-7)

€ 18,00

Pancia di maialino da latte, mela annurca, scalogno bruciato alla soia e yogurt

Suckling pig belly, annurca apple, burnt shallots with soy and yogurt

(Allergeni 3-6-7)

€ 18,00

Animella croccante, maionese alla senape, salsa agrodolce e porro arrostito

Crispy sweetbread, mustard mayonnaise, sweet and sour sauce and roasted leek (Allergeni 1-3-10)

€ 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

Pluma Iberica cotta al rosa, albicocche, timo e patata affumicata

Pluma Iberica cooked in pink, apricots, thyme and smoked potato (Allergeni 7-9)

€ 28,00

Roll di galletto verza e limone

Savoy cabbage and lemon rooster roll (Allergeni 7)

€ 28,00

Tonno in panura di corn flakes, pistacchi e cipolla

Tuna in breadcrumbs corn flakes, pistachios and onion (Allergeni 1-3-4-8)

€ 28,00

Trancio di ricciola, erbe e carpino al timo

Slice of amberjack, herbs and hornbeam 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

Ricotta di bufala, fico e nocciole

Buffalo ricotta, fig and hazelnuts

€ 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**

Amouse-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 € 25

6 calici in abbinamento € 40

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

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

Welcome amouche bouche

5 courses chosen by the Chef

Pre-dessert

Dessert

Small bakery

€ 65 each (excluding wines and beverages)

Wines pairing

4 glasses € 25,00

6 glasses € 40,00

The choice of tasting menù is to be intended for the wole tamble