

## ***Antipasti***

### ***Carpaccio di gamberi rossi di Puglia, carciofi, mela verde, salsa cocktail agrodolce e crumble alle olive***

*Carpaccio of Apulian red prawns, artichokes, green apple, sweet and sour cocktail sauce and olive crumble  
(Allergeni 1-2-3-4-7-9)*

€ 28,00

### ***Lingua, prezzemolo, aglio e tosazu***

*Tongue, parsley, garlic and tosazu (Allergeni 1-3-4-7)*

€ 18,00

### ***Battuta di Bue grasso di Carrù affumicata, barbabietola allo yuzu e crème fraîche***

*Smoked beef tartare with Carrù fat, yuzu beetroot and crème fraîche  
(Allergeni 3-7-8-9)*

€ 23,00

### ***Uovo pochè cotto a 65°, spinaci, spuma di cacio e pepe e nocciole***

*Poached egg cooked at 65°, spinach, cheese and pepper mousse and hazelnuts (Allergeni 3-7-8)*

€ 16,00

### ***Peperone, bagna caoda, arachidi e pane aromatico***

*Pepper, bagna caoda, peanuts and aromatic bread (Allergeni 1-4-5-7)*

€ 16,00

## ***I primi***

### ***Risotto S. Andrea Goio Dop zucca, gorgonzola e riduzione di sciroppo d'acero e Barbera***

*Risotto S. Andrea Goio Dop pumpkin, gorgonzola and maple syrup and Barbera reduction (Allergeni 9)*

€ 18,00

## ***I ripieni freschi fatti in casa***

### ***Tortello al caffè, baccalà mantecato e topinambur***

*Tortello with coffee, creamed cod and Jerusalem artichokes*

*(Allergeni 1-3-4-7-9)*

**€ 18,00**

### ***Plin di coniglio, zabaione di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e nocciole***

*Rabbit Plin, Parmigiano Reggiano Red Cows and hazelnuts (Allergeni 1-3-7-8-9)*

**€ 18,00**

## ***I secondi***

### ***Controfiletto di cervo, sedano rapa, maionese all'erba cipollina e terrina di patate***

*Deer sirloin, celeriac, potato terrine and chives mayonnaise (Allergeni 7-9)*

**€ 35,00**

### ***Ricciola scottata, Bernese, salsa di yogurt e sedano, indivia belga brasata, erbe e limone candito***

*Amberjack, Bernese, yogurt and celery sauce, braised Belgian endive, herbs and candied lemon*

*(Allergeni 3-4-7-9)*

**€ 25,00**

### ***Capesante, finocchi, salsa agli agrumi, crumble alle olive e polvere di liquirizia***

*Scallops, fennel, citrus sauce, olive crumble and licorice powder (Allergeni 1-3-4-7-9)*

**€ 25,00**

### ***Selezione di formaggi Ferdy Wild***

*Selection of Ferdy Wild cheeses*

**€ 18,00**

***Pane e coperto € 4,00***

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

***Castagne, meringa e cachi***  
*Chestnuts, meringue and persimmons*  
€ 10,00

***Cioccolato bianco, lime, liquirizia e crumble alla mandorla***  
*White chocolate, lime, liquorice and almond crumble*  
€ 9,00

***Gelato alla crema e tartufo bianco***  
*Cream ice-cream and white truffle*  
€ 15,00

***Sorbetto al lampone***  
*Raspberry 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*

**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*