

## ***Antipasti***

### ***Il peperone in Piemonte con gelato alla “bagna caoda” e bagnetto verde***

*The bell pepper in Piedmont with “bagna caoda” ice cream and green sauce (Allergeni 1-4-7)*

€ 18,00

### ***Baccalà alla “pizzaiola” con burrata affumicata \****

*Cod "pizzaiola" style with smoked burrata (Allergeni 1-4-7)*

€ 20,00

### ***Panna cotta salata con Pecorino Cedrino Pepato, pera, cracker al rosmarino e cipolla***

*Savory panna cotta with Pecorino Cedrino Pepato, pear, rosemary crackers and onion (Allergeni 1-7)*

€ 18,00

### ***Il coniglio di nonna rosa - Ricordo di un salmì \****

*Grandma Pink's Rabbit - Memory of a Salmi (Allergeni 1-3-9)*

€ 20,00

## ***I primi***

### ***Risotto S. Andrea Goio Dop fave, aglio nero, crudo di scampi e limone \****

*Risotto S. Andrea Goio Dop with broad beans, black garlic, raw scampi and lemon (Allergeni 2-7-9)*

€ 20,00

## ***Le paste fresche fatte in casa***

### ***Cappelletto con ossobuco alla Milanese, Parmigiano, zafferano, limone e prezzemolo***

*Cappelletto with Milanese-style ossobuco, Parmesan, saffron, lemon, and parsley (Allergeni 1-3-7-9)*

€ 20,00

### ***Plin “arrotolato” ripieno di maialino da latte, mela, scalogno e soia***

*Rolled-up plin filled with suckling pig, apple, shallot and soy (Allergeni 1-3-6-7)*

€ 20,00

***Creste ripiene di melanzana affumicata, Provolone del Monaco, basilico,  
pomodoro e tartare di pesce spada***

*Ridges filled with smoked eggplant, Provolone del Monaco, basil, tomato, and swordfish tartare  
(Allergeni 1-3-4-7)*

€ 20,00

***I secondi***

***Agnello, piselli, cipolle e menta***

*Lamb, peas, onions and mint (Allergeni 9)*

€ 30,00

***Pluma di maialino Iberico “Cinco Jotas”, albicocca, santoreggia, patate e maionese alla nocciola***

*Iberian pork fillet “Cinco Jotas”, apricot, savory, potatoes and hazelnut mayonnaise (Allergeni 3-7-8-9)*

€ 30,00

***Trancio di pescato scottato, finocchi, arancia, tosazu e carote***

*Seared fish fillet, fennel, orange, tosazu and carrots (Allergeni 4-6-9)*

€ 30,00

***Sandwich di triglia, scarola, patate, olive e bouillabaisse***

*Red mullet sandwich, escarole, olives, and bouillabaisse (Allergeni 1-2-3-4-7-9)*

€ 30,00

***Selezione di formaggi Luigi Guffanti***

*Selection of Luigi Guffanti cheeses (Allergeni 7)*

€ 20,00

*Pane e coperto € 4,00*

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

***Foresta Nera 2.0***

*Black Forest 2.0 (Allergeni 1-3 -7)*

€ 10,00

***Non un tiramisù. Il TiramiSusy.***

*Not a tiramisù. The TiramiSusy (Allergeni 1-3-7)*

€ 10,00

***Fiordifragola - il fruttolo "da grandi"***

*Fiordifragola - the "grown-up" fruit (Allergeni 3-7)*

€ 10,00

***Sorbetto***

*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*

**“INIZIAMO DA QUI”**

**UN MENÙ DEGUSTAZIONE CHE SI COMPONE DI**

*Amuse-bouche di benvenuto*

*Il peperone in Piemonte con gelato alla “bagna caoda” e bagnetto verde (Allergeni 1-4-7)*

*Risotto S.Andrea Goio dop anatra, arancia e rosmarino (Allergeni 7-9)*

*Pluma di maialino Iberico “Cinco Jotas”, albicocca, santoreggia, patate e maionese alla nocciola  
(Allergeni 3-7-8-9)*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 50 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)*

**“CARTA BIANCA”**

**A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA**

**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 (escluso coperto, vini e altre bevande)*

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

**PERCORSI VINO**

*4 calici in abbinamento € 30*

*6 calici in abbinamento € 40*

*Pane e coperto € 4,00*