

## ***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, cima di rapa, limone e pane all’acciuga \****  
*Salted cod, broccoli rabe, lemon, and anchovy bread (Allergeni 1-4-11)*  
€ 20,00

***Gorgonzola, zucca, guanciale, amaretto e composta di cipolla \****  
*Gorgonzola, pumpkin, guanciale, amaretto, and onion compote (Allergeni 1-3-7-8)*  
€ 18,00

***Lingua, aglio, prezzemolo e tosazu \****  
*Tongue, garlic, parsley and tosazu (Allergeni 1-3-4-7-9)*  
€ 18,00

***Asparago “mimosa” con Parmigiano Reggiano Vacche rosse \****  
*Mimosa asparagus with Parmigiano Reggiano Red Cows (Allergeni 1-3-7-9)*  
€ 18,00

## ***I primi***

***Risotto S. Andrea Goio Dop anatra, arancia e rosmarino \****  
*Risotto S. Andrea Goio DOP duck, orange and rosemary (Allergeni 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 ripieno di polpo, Provolone del Monaco, pomodoro e basilico \****  
*Plin stuffed with octopus, Provolone del Monaco, tomato, and basil (Allergeni 1-3-4-7)*  
€ 20,00

***Tagliatella, gambero rosso e pop corn di cotenna di maiale \****  
*Tagliatelle, red shrimp, and pork rind popcorn (Allergeni 1-2-3-9)*  
€ 25,00

### ***I secondi***

***Agnello, patate, mela e cipolla \****  
*Lamb, potatoes, apple, and onion (Allergeni 3-7)*  
€ 30,00

***Coppa di maialino, salsa BBQ, carciofi e maionese al balsamico \****  
*Suckling pig cup, BBQ sauce, artichokes and balsamic mayonnaise (Allergeni 3-9)*  
€ 28,00

***Trancio di pescato scottato, carote, yogurt e maionese all'erba cipollina \****  
*Seared sea bass, carrots, yogurt and chive mayonnaise Allergeni 1-4-11)*  
€ 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*  
€ 20,00

*Pane e coperto € 4,00*

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

***Foresta Nera 2.0***

*Black Forest 2.0*

€ 10,00

***Non un tiramisù. Il TiramiSusy.***

*Not a tiramisù. The TiramiSusy*

€ 10,00

***Memoria di uno strudel***

*Memory of a strudel*

€ 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*

*Animella, maionese alla senape, salsa agrodolce e erbe*

*Risotto S.Andrea Goio dop anatra, arancia e rosmarino*

*Coppa di maialino, salsa BBQ, carciofi e maionese al balsamico*

*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*

