

## ***Antipasti***

### ***Carpaccio di capasanta Americana, asparagi, crème fraiche, crumble di Parmigiano e olive***

*American scallop carpaccio, asparagus, creme fraiche, Parmesan crumble and olive*

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

€ 18,00

### ***Salmone marinato alla barbabeitola, maionese all'aneto, insalatina invernale e savoiaro morbido alla mandorla***

*Beetroot marinated salmon, dill mayonnaise, winter salad and soft almond biscuit*

*(Allergeni 1-3-5-6-8)*

€ 18,00

### ***Pancia di maialino profumata alla cannella, fruit passion, burrata e porro croccante***

*Pork belly whit cinnamon, fruit passion, burrata and crispy leek (Allergeni 7)*

€ 18,00

### ***Tonno di coniglio, zucca, maionese di nocciole e chips di polenta***

*Rabbit, pumpkin, hazelnut mayonnaise and polenta chips (Allergeni 3-5-8-9)*

€ 18,00

### ***Uovo pochè cotto a 65° cacio e pepe con Pecorino Cedrino Pepato, spinaci e nocciole***

*Poached egg cooked at 65° cacio e pepe with Peppery Cedrino Pecorino cheese, spinach and*

*hazelnuts (Allergeni 3-7)*

€ 16,00

## ***I primi***

### ***Spaghettono Bio "Paolo Petrilli", aglio nero di Voghiera, capperi di Pantelleria, crudo di Gambero Rosso di Puglia e stracciatella di bufala***

*Organic spaghettono "Paolo Petrilli", Voghiera black garlic, Pantelleria caper's, raw Apuglia red  
shrimp and buffalo stracciatella (Allergeni 1-2-7-9)*

€ 18,00

### ***Risotto S. Andrea Goio Dop cacio e pepe con Pecorino Cedrino Pepato, arancia e crudo di scampi***

*Risotto S. Andrea Goio Dop "cacio e pepe" with Pecorino Cedrino Pepato, orange and raw scampi*

*(Allergeni 2-7-9)*

€ 18,00

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

### ***Cappellacci al caffè, ripieni di baccalà mantecato e topinambur***

*Coffee cappellacci, stuffed with cod and Jerusalem artichoke (Allergeni 1-3-4-7-9)*

€ 16,00

### ***Plin ripieni d quaglia, zabaione al Parmigiano Reggiano, salsa di foie gras e nocciole***

*Plin stuffed with quail, eggnog with Parmigiano Reggiano, foie gras cream and hazelnuts*

*(Allergeni 1-3-7-8-9)*

€ 18,00

## ***I secondi***

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

*Venison sirloin, potato terrine, celeriac and chives mayonnaise (Allergeni 3-5-7-9)*

€ 35,00

### ***Anatra, zucca, perlage di tartufo nero e cremoso di formaggio***

*Duck, pumpkin, black truffle perlage and cream cheese*

*(Allergeni 7-9)*

€ 25,00

### ***Baccalà, cime di rapa, polvere di olive e burrata affumicata***

*Cod, turnip greens, olive powder and smoked burrata (Allergeni 1-4-7-9)*

€ 25,00

### ***Ombrina, crema di carote all'arancia, spinaci e polvere di liquirizia***

*Croaker, orange carrot cream, spinach and licorice powder (Allergeni 3-4-7-9)*

€ 25,00

### ***Selezione di formaggi "Luigi Guffanti" con composte***

*Selection of "Luigi Guffanti" cheeses with compostes*

€ 17,00

### ***Acciughe del Mar del Cantabrico con pane e burro***

*Cantabrian anchovies with bread and butter*

€ 17,00

*Pane e coperto € 3,00*



ANTICO BORGO  
**LE MACINE**  
- RISTORANTE -

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

***Violetta e liquirizia***

*Violet and licorice*

€ 9,00

***Millefoglie di "strudel"***

*Strudel millefeuille*

€ 9,00

***Consistenze di tiramisù***

*Textures of tiramisù*

€ 10,00

***Sorbetto "pinacolada"***

*Pinacolada 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 “APPROCCIO GOURMET”***  
***TERRITORIO, CONCRETEZZA, RIVISITAZIONE E INNOVAZIONE***

*Amouse-bouche di benvenuto*

*Lingua, prezzemolo, aglio e tosazu*

*Risotto S.Andrea Goio dop alla “paniscia”*

*Quaglia, carciofi, aceto di lamponi e cipolla rossa in agrodolce*

*La nostra versione di bonet*

*Piccola pasticceria*

*€ 50 per persona (coperto compreso – esclusi vini e altre bevande)*

***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 (coperto compreso – 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 “GOURMET APPROACH”**  
**TERRITORY CONCRETENESS REVIEW AND INNOVATION**

*The menù consists of...*

*Welcome amouche bouche*

*Tongue, parsley, garlic and tosazu*

*Risotto S.Andrea Goio dop in “paniscia” style*

*Pork fillet, pumpkin, agretti and black truffle perlage*

*Our bonet version*

*Small bakery*

*€ 50 each (covered included-excluding wines and beverages)*

**TASTING MENÙ FREEHAND “WHITE PAPER”**

***AN EXPERIENCE TO LET YOU SURPRISE AND BE GUIDED BY THE CREATIVE FLAIR OF OUR CHEF***

*The menù consists of...*

*Welcome amouche bouche*

*5 courses chosen by the Chef*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Small bakery*

*€ 65 each (covered included-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*