

Antipasti

Salmone marinato alla barbabietola, maionese all'aneto, savoiaro alla mandorla e puntarelle

Salmon marinated in beetroot, mayonnaise with dill, ladyfinger with almond and chicory

(Allergeni 1-3-4)

€ 18,00

Battuta di Scottona affumicata, zucca e nocciole

Smoked Scottona tartare, pumpkin and hazelnuts (Allergeni 3-8-9)

€ 18,00

"Cocktail" di crudo e cotto di gambero rosso di Puglia, zenzero e mela verde

"Cocktail" of raw and cooked red shrimp of Puglia, ginger and green apple (Allergeni 2-3-4-6)

€ 28,00

Lingua, aglio, prezzemolo e tosazu

Tongue, garlic, parsley and tosazu (Allergeni 1-3-4-7-9)

€ 18,00

Peperone, bagna caoda, arachidi e pane aromatico

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

€ 16,00

Porcini di Borgotaro alla "Milanese" con maionese di barbabietola e yuzu

Borgotaro porcini mushrooms "Milanese" with beetroot mayonnaise and yuzu (Allergeni 1-3-6)

€ 20,00

I primi

Risotto S. Andrea Goio Dop vongole, cime di rapa e limone candito

Risotto S. Andrea Goio Dop clams, turnip greens and candied lemon (Allergeni 9-14)

€ 18,00

I ripieni freschi fatti in casa

Cappelletti ripieni di anatra all'arancia, Comtè e salsa al foie gras

Cappelletti stuffed with duck with orange, Comté and foie gras sauce (Allergeni 1-3-7-9)

€ 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

Faraona leggermente affumicata, carote all'arancia e polvere di liquirizia

Lightly smoked guinea fowl, orange carrots and licorice powder (Allergeni 9)

€ 25,00

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

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

Seared amberjack, Bernese, yogurt and celery sauce, braised Belgian endive, herbs and candied lemon

(Allergeni 3-4-7-9)

€ 25,00

Pane e coperto € 4,00

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

“Assolo” di cioccolato

Chocolate solo

€ 10,00

Nocciola, ricotta di bufala e fichi

Hazelnut, buffalo ricotta and figs

€ 10,00

Cioccolato bianco, lime, liquirizia e crumble alla mandorla

White chocolate, lime, liquorice and almond crumble

€ 9,00

Sorbetto al fruit passion e cialda al cocco

Fruit passion sorbet and coconut waffle

€ 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