



PIAZZA MARTIRI 7

LEGENDA DEI PIATTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI O LORO DERIVATI:

1	Cereali contenenti glutine	8	Frutta a guscio, mandorle, nocciole, ecc.
2	Crostacei	9	Sedano
3	Uova	10	Senape
4	Pesce	11	Semi di sesamo
5	Arachidi	12	Diossido di zolfo e solfiti
6	Semi di soia	13	Lupini
7	Latte	14	Molluschi

Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Costo del coperto: € 3,00



LE CHICCHE

€

Degustazione di formaggi della Valle
(Az. Ag. Lussiana, Coazze)
(7)

12

Prosciutto crudo PataNegra, - Az. Ag. "Joselito"

22

GLI ANTIPASTI

€

Uovo poché, crema di fave, crumble di taralli, acciughe del Cantabrico
(1-3)

13

Steak tartare di patanegra Joselito
(3-10)

18

Calamaro ripieno con patate, glassa al nero di seppia, erba cipollina,
crema di cipollotto, fiore di zuccina
(7-14)

16

Tartare di tonno, lime, topenade di olive taggiasche, fior di capperi
(4)

20



I PRIMI

€

Tagliatella fresca con farina di piselli, crema di fave, mandorle tostate (1-3)	15
Tagliolino di grano arso, ragù di braciola alla brace (1-3-9)	16
Tortelli di cernia con melanzana aff.ta e stracciatella, coulis di pomodoro ciliegino (1-3-4-7)	18
Risotto crema di asparagi, spirale di caprino, sakura (7-9)	15

I SECONDI

€

Petto d'anatra nappato alle erbe, tronchetto di porro CBT, maio agli agrumi, stick di sedano rapa (3-9-12)	24
Filetto di fassona impanato all'aglio nero fermentato, spuma di bacon, spinacino e il suo ristretto (1-7-9)	25
Cubo di rombo, crema di zucchine, terrina di pomodoro confit, gel di cipolla rossa di Tropea, fiore di zuccina essiccato (4)	24
Millefoglie di spada, porri, carote e salsa agrumi (4)	23



PROPOSTA PERCORSO: LA TRADIZIONE...

Battuta di fassona al coltello, punte d'asparago, crema di parmigiano (7)	14
Vitello tonnato alla vecchia maniera (4 - 7 - 12)	14
Ravioli del plin alla piemontese (1 - 3 - 9 - 12)	16
Stracotto di guancetta di vitello con vellutata di patate, barbabietola, zucca (12)	14
Dessert alla carta	

Menù degustazione € 50 (5 portate), servito per l'intero tavolo

I DESSERT

€

Semifreddo al torroncino Relanghe con salsa al cioccolato (3 - 7 - 12)	7
Ravioli di cioccolato ripieni con crema alla nocciola, salsa al passion fruit, lamponi (1 - 3 - 7 - 8)	9
Crostatina di frolla, crema alla viola, lamponi (1 - 3 - 7)	8
Cheese cake all'ananas ai profumi di anice stellato e cannella (1 - 3 - 7)	7
