

## DALLA GASTRONOMIA

### LATTICINI E...

**Mozzarella di bufala <sup>(8)</sup>  
o burrata pugliese <sup>(8)</sup> 200g con:**

- Pomodorini semiseccchi **12,-**
- Prosciutto di Langhirano **14,-**
- Alici del Mar Cantabrico <sup>(4)</sup> **15,-**
- Pata Negra 36 mesi **25,-**
- Salmone Lock Fyne <sup>(4)</sup> **25,-**

con bufala da 500g aggiunta di €10,- <sup>(8)</sup>

### SOTTOLI E SPECIALITÀ DI MARE

- Carciofi sott'olio arrostiti o mix di sott'oli dal nostro bancone **13,-**
- Degustazione di salmone affumicati e marinati: tonno pinna gialla affumicato, pesce spada affumicato e salmone <sup>(4)</sup> **27,-**

Alici del Mar Cantabrico con pane di segale e burro di Normandia <sup>(4)</sup> **16,-**

### DEGUSTAZIONE DI SALUMI ITALIANI

I "Prosciutti Italiani": a rotazione, le più importanti denominazioni **15,-**

Le "Razze Nere": a rotazione le più importanti razze di suini nazionali **19,-**

I "Salumi della Tradizione Italiana" **13,-**

"Le Mortadelle": classica e al tartufo **13,-**

Selezione della Gastronomia: salumi e formaggi della tradizione italiana e internazionale **19,-**

### DEGUSTAZIONE DI SALUMI SPAGNOLI

La "Cecina de León" IGP o Mix di salumeria spagnola **17,-**

Jamon iberico puro de bellota "Castillo" 36 mesi **25,-**

Jamon iberico puro de bellota 5 Jotas de Huelva "Sanchez Romero" 36 mesi **35,-**

Jamon iberico "Admiration de Blazquez" reserva 36/48 mesi **31,-**

### I FORMAGGI

I "Laziali": ovini, vaccini e caprini della nostra regione <sup>(8)</sup> **15,-**

I "Parmigiani": Reggiano D.O.P di diversi caselli e stagionature <sup>(8)</sup> **18,-**

I "Caprini" a latte crudo del panorama italiano e francese <sup>(8)</sup> **17,-**

Gli "Erborinati": tra i migliori ovini, vaccini e caprini d'Europa <sup>(8)</sup> **19,-**

La "Grande Selezione": viaggio sensoriale con formaggi ovini, vaccini e caprini a latte crudo del panorama italiano ed europeo <sup>(8)</sup> **26,-**

## ANTIPASTI

Mini hamburger di pesce bianco e chips vegetali <sup>(4)</sup> **9,-**

Insalata tiepida di mare\* con crema di sedano, pomodoro, crème fraîche e sedano fritto <sup>(4, 5, 8, 9, 10)</sup> **14,-**

Polpette di ceci su zuppetta di sesamo e pomodorini semiseccchi <sup>(12)</sup> **9,-**

Ostriche di Vania Barthelemy (ogni 4) <sup>(5)</sup> **12,-**

Panino alla liquirizia con scaloppa di foie gras, finto ketchup di mango, maionese al passito e chips vegetali <sup>(3, 8, 10)</sup> **15,-**

Gazpacho di pesca, olio alle erbe, verdure croccanti ed erbe fritte <sup>(1, 9, 10)</sup> **9,-**

## PRIMI

Carbonara con guanciale artigianale e pecorino romano <sup>(1, 3, 8)</sup> **16,-**

Ravioli del plin\* ripieni di melanzana affumicata con acqua di pomodoro e ricotta salata <sup>(1, 3, 8)</sup> **14,-**

Linguine Pastificio Dei Campi, pomodorini semiseccchi, ricci di mare e caffè <sup>(1, 2)</sup> **17,-**

Orzotto, pomodoro, cozze, vongole, coulis di prezzemolo e basilico fritto <sup>(1, 5)</sup> **15,-**

Tagliatelle, crema di peperoni arrosto, alici, bottarga e limone <sup>(1, 4)</sup> **14,-**

## SECONDI

Hamburger Giulietta 12 chutney di pesca, brie, maionese alla senape di Dijon, alghe e anelli di cipolla fritti <sup>(1, 8, 11)</sup> **20,-**

Controfiletto di manzo, pomodori arrostiti, lattuga arrostita e patate <sup>per due persone</sup> **35,-**

Tartare di manzo con pomodori verdi, capperi, acciughe sottolio, crumble di olive taggiasche, maionese al miso e olio allo zenzero <sup>(4)</sup> **16,-**

Trancio di pesce bianco\* con panatura alle erbe, crema di zucchine alla scapece, zucchine fritte e pomodorini arrosto <sup>(1, 4)</sup> **17,-**

Pollo, polpo\* e chorizo <sup>(5)</sup> **18,-**

Collo di maiale, sedano rapa arrosto, ananas caramellata e menta fritta <sup>(10)</sup> **16,-**

## DESSERT

Tiramisù in sfera **8,-**

Lampone e rosmarino **8,-**

Quasi cheesecake pesca e semi di zucca **8,-**

Vegan ananas e cocco **8,-**

Tropical moon bavarese al cocco, mousse di mango, ganache al pepe jamaicano e ananas caramellato **8,-**

Gelato di Frigo **6,-**

**Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"**

**La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11**

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Molluschi e prodotti derivati
6. Arachidi e prodotti derivati
7. Soia e prodotti derivati
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
9. Frutta a guscio cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Junglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti derivati
12. Semi di sesamo e prodotti derivati
13. Lupino e prodotti a base di lupino.
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO2, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**\*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 ". Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.**