

gourmet <gurmè> s.m., fr.
*Degustatore, esperto di vini e,
per estens., raffinato buongustaio.*
[Diz. Garzanti]

*Il significato che vogliamo dare noi
a questo termine
invece lo scoprirete tra poco.*

*Sarà il vostro palato a raccontare
la ricerca dell'alta qualità,
la fantasia e soprattutto la passione
che mettiamo in ogni piatto.*

Buon appetito. Da Bacco

*Le Focacce, fatte da noi,
sono composte da farine biologiche
di vari cereali.
Il Pane, di pasta madre,
è a lievitazione naturale.*

*Tutti i piatti di pesce
potrebbero utilizzare
prodotti congelati.*

*Gentile ospite,
se hai delle allergie
e/o intolleranze alimentari,
consulta le indicazioni espresse
nell'ultima pagina del menù e/o
chiedi al personale informazioni
sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti
nel migliore dei modi.*

**In funzione dell'articolo 4, paragrafo 2 del regolamento UE 1169/2011 in vigore dal 13/12/2014,
la tabella relativa alla presenza di allergeni alimentari da sostanze e/o prodotti alimentari
che possono provocare allergie o intolleranze, è pubblicata nell'ultima pagina del menù.
Le sostanze ed i prodotti, sono contrassegnati con una numerazione dal n° 1 al n° 14 e
riscontrabili individualmente nei singoli piatti esposti nel menù.*

Antipasti

*Maialino cotto a bassa temperatura , marinato
con salsa teryaki e maionese alle zenzero*
(3) euro 13,00

Petto d'anatra con salsa al pepe verde euro 15,00

*Battuto di manzo, formaggio chevre
e ovetto pochè (03)-(07)* euro 16,00

*Muffin di funghi con scaglie di pecorino e crema
di nocciole salate (01)-(03)-(07)-(08)* euro 14,00

*Triangoli di pasta fillo con pere, taleggio
di latte crudo, noci pecam e cavolo rosso
all'aceto balsamico (01)-(03)-(07)-(08)* euro 13,00

*Crudità con quattro ostriche fine claire,
quattro gamberi di Mazara del Vallo,
quattro scampi del mediterraneo,
tonno rosso, salmone (04)-(14) per 2 persone euro 60,00*

Capessante scottate con ananas caramellato e aneto
(14) euro 16,00

Primi Piatti

*Spaghettoni con crema di zafferano
e salsiccia cruda (01)* euro 14,00

*Paccheri di Gragnano con maialino
da latte cotto a bassa temperatura
e scaglie di toma stravecchia (01)-(07)* euro 15,00

*Bucatini con tartufi di mare, pecorino
e nocciole piemontesi tostate
(01)-(07)-(08)-(14)* euro 17,00

*Risotto con cernia, vongole sarde,
cozze, gamberi, calamaretti (04)-(14)* euro 16,00

*Bottoni di pasta all'uovo, home made, con casera,
pera e crema di patate viola (01)-(03)-(07)* euro 16,00

*Gnocchi di patate home made con carciofi,
riduzione di aglianico riserva, parmigiano
reggiano DOP di vacca rossa (01)-(03)-(07)* euro 15,00

·* Tutte le paste fresche sono preparate da noi

Secondi Piatti

Tonno rosso di Sicilia scottato, con caponata di melanzane, olive taggiasche, acciughe di Cetara e riduzione di moscato di Pantelleria (04) euro 24,00

Zuppa di pesce, polpo, calamari, crostacei (04)-(14) euro 23,00

Cernia con cardoncelli fritti, gocce di mirto e prezzemolo (03)-(04) euro 26,00

Cosciotto di agnello con albicocche, mandorle e purea di patate (07)-(08) euro 23,00

Involentino di picanha, provola dolce, guanciale toscano, arachidi e patate saltate (05)-(07) euro 20,00

Faraona cotta a bassa temperatura con pere speziate euro 22,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi (7)

euro 16,00

** * **

*Frolla con cremoso al cioccolato fondente,
caramello e nocciole piemontesi*

(01)-(03)-(07)-(08)

euro 8,00

Tiramisu con savoiardi home made

(01)-(03)-(07)

euro 9,00

*Gelato alla nocciola con crumble di frolla,
amaretti di saronno e cioccolato fuso*

(01)-(03)-(07)-(08)

euro 10,00

*Crema inglese ai frutti di bosco
e biscotto al limone*

(01)-(03)-(07)

euro 8,00-

Tortino all'ananas con crema pasticcera

(01)-(03)-(07)

euro 9,00-

**Tutti i dolci sono preparati da noi*

Bevande

*Acqua Lurisia
Naturale/Gassata*

euro 2,50

*Birra Artigianale Italiana
Birrozzo American Golden Ale*

33 cl euro 5,00

50 cl euro 8,00

*Birra Artigianale Italiana
Statale 33 American Amber Ale*

33 cl euro 5,00

50 cl euro 8,00

Caffé

euro 2,00

Amari

euro 4,00

Coperto

euro 2,50

Allergeni Alimentari

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011 in vigore dal 13/12/2014

- 01. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
-Tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo (1);
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati*
- 02. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 03. Uova e prodotti a base di uova.*
- 04. Pesce e prodotti a base di pesce,
-Tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
- 05. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 06. Soia e prodotti a base di soia,
-Tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato, D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
- 07. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
-Tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolio.*
- 08. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, pistacchi noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan, noci del Queensland o Noci macadamia, noci del Brasile e i loro prodotti
-Tranne: Frutta a guscio per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola.*
- 09. Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂,
-totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.*