

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 Teriyaki

(03-06)

euro 16,00

Lollipop di Pollo Glassato al Pomodoro con Maionese al Curry e Semi di Papavero

(01-03)

euro 14,00

Tartare di Ricciola, Uva Bianca, Crumble di Taralli, Pesto di Basilico

(01-04-08)

euro 18,00

Capésante al Pepe Rosa, Alghe Wakame, Crema di Zucca, Mela Verde e Nocciole Tostate

(08-14)

euro 17,00

Bignè di Zucca e le Sue Chips, Crema di Castagne e Pomodorini Secchi

(01)

euro 15,00

Primi Piatti

*Gnocchi di Spinaci, Ragù D'Anatra
e Melassa al Melograno*

(01)

euro 17,00

*Risotto Carnaroli Aquerello alla Barbabietola,
Cremoso al Grana Padano, Salsiccia Punta
di Coltello Arrostita e Crema al Finocchietto*

(07)

euro 18,00

*Bucatino con Crema di Piselli, Cozze, Baccalà,
Pinoli Tostati e Olive Taggiasche*

(01-04-08-14)

euro 18,00

*Raviolo di Cernia, Crema di Carote Affumicate,
Finferli e Erba Cipollina*

(01-03-04)

euro 17,00

*Pasta Mista con Vellutata di Broccoli, Erborinato
Blu di Bufala e Cipolla di Tropea Caramellata*

(01-07)

euro 16,00

** Tutte le paste fresche sono preparate da noi*

Secondi Piatti

Ribs di Maiale Cbt, Salsa Reasling, Cipolla di Tropea e Crema di Ceci

euro 23,00

Black Angus, Finferli , Sfoglia Marmite Cipolle Borettane e Toma Semi Stagionata

(01-07)

euro 27,00

Rombo al Fieno, Cavolo Nero, Cannella e Uva

(04)

euro 26,00

Triglia alla Parmigiana, Basilico e Pistacchio

(04-07-08)

euro 28,00

Cannolo di Pasta Filo con Purea di Zucchine, Yogurt Greco al Cavolo Rosso, Noce Moscata e Pepe

(01-07-08)

euro 22,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi

(7)

euro 18,00

Gelato allo Zafferano con Caramello e Mandorle Tostate

(07-08)

euro 10,00

Tacos di Pasta Frolla, Ganache alla Mandorla e Arancia Rossa

(01-07-08)

euro 10,00

Cannolo al Cacao con Crema di Pistacchio e Lamponi

(01-07-08)

euro 9,00

Crema Catalana , Dragoncello e Merighe Croccanti

(03-07)

euro 8,00

Cremino Cheese Cake Glassato alle More e Cioccolato Fondente

(07)

euro 9,00

**Tutti i dolci sono preparati da noi*

Bevande

*Acqua Lurisia
Naturale/Gassata*

euro 3,00

Caffé

euro 2,00

Amari

euro 4,00

Amari premium

euro 5,00

Coperto

euro 3,00

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.*