

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 allo zenzero*

(3-6)

euro 14,00

*Pichana cotta a bassa temperatura con maionese
home made speziata e chips di cavolo nero*

(03)

euro 15,00

*Tartare di manzancolle del mediterraneo
agli agrumi, scampo, mousse di patata bruciata
al profumo di pompelmo*

(02)

euro 16,00

*Polpo scottato su crema di ceci al rosmarino,
melograno e peperoncino*

(04)

euro 17,00

*Polpette di melanzane su crema
di peperoni rossi e robiola fresca*

(01-07)

euro 13,00

Primi Piatti

*Raviolo plin al mascarpone, home made,
castagne e faraona*

(01-07)

euro 17,00

*Garganello fresco con ragù di fassona,
pesto alla rucola e bergamotto*

(01-03-09)

euro 14,00

*Risotto carnaroli Acquerello,
rombo marinato al timo
e gocce di maionese al wasaby*

(03-04)

euro 17,00

*Spaghettoni Felicetti con pomodoro datterino,
scorzetta di arancia e vongole lupini*

(01-14)

euro 16,00

Manfrigola su fonduta al Bitto

(01-07)

euro 15,00

** Tutte le paste fresche sono preparate da noi*

Secondi Piatti

*Filetto di manzo con riduzione al Malbec,
zenzero, miele e quenelle di patata dolce*

(07)

euro 26,00

*Rollè di faraona con cuore cremoso al Casera,
crosta di speak e spinacino novello*

(07)

euro 25,00

*Tonno rosso scottato, crauti rossi
e sedano rapa*

(04-09)

euro 23,00

*Filetto di merluzzo con zabaione alle nocciole,
polvere di zafferano e agretti di mare*

(03-04-08)

euro 24,00

*Millefoglie di pane Guttiau
con zucca mantovana, funghi e crema di porri*

(01)

euro 21,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi

(7)

euro 16,00

Trilogia di castagne al bicchiere

(03-07)

euro 8,00

Bigné con crema di nocciola, panna e cioccolato fondente

(01-03-07-08)

euro 8,00

Ecler con gelato fior di latte, cremoso al cioccolato fondente e caramello

(01-03-07)

euro 9,00

Tortino al melograno e crema pasticcera

(01-03-07)

euro 8,00

**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.*

Degustazione Gourmet

Menù fall winter

sette portate

euro 60,00 bevande escluse

*Pichana cotta a bassa temperatura con maionese
home made speziata e chips di cavolo nero*

(03)

*Polpo scottato su crema di ceci al rosmarino,
melograno e peperoncino*

(04)

*Garganello fresco con ragù di fassona,
pesto alla rucola e bergamotto*

(01-03-09)

Manfrigola su fonduta al Bitto

(01-07)

*Tonno rosso scottato, crauti rossi
e sedano rapa*

(04-09))

*Filetto di manzo con riduzione al Malbec,
zenzero, miele e quenelle di patata dolce*

(07)

*Ecler con gelato fior di latte, cremoso
al cioccolato fondente e caramello*

(01-03-07)

Caffè

*Il menu degustazione per la sua complessità si intende a persona
e servito per l'intero tavolo.*

** Tutte le paste fresche i dolci e il pane sono preparati da noi*