

*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*

*Il nostro pane viene prodotto  
da Fratelli Longoni:  
panificio con forno a legna,  
pane tradizionale  
a lievitazione naturale  
con pasta madre e cereali  
di agricoltura biologica.*

*\*\*\**

*Gentile ospite,  
se hai delle allergie  
e/o intolleranze alimentari,  
chiedi pure informazioni  
sul nostro cibo  
e sulle nostre bevande.  
Siamo preparati per consigliarti  
nel migliore dei modi.*

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

# *Antipasti*

*Capasanta Scottata con Vellutata di Cavolfiore e  
Olive taggiasche*

*euro 15,00*

*Tartare di Salmone con Ananas e Zenzero*

*euro 14,00*

*Polpo Croccante con Crema di Cannellini*

*euro 12,00*

*Prosciutto Crudo di Agnello Brado,  
Salame di Cinghiale, Salame di Cervo e  
Pane Carasau*

*euro 14,00*

*Tortino al Cavolfiore Viola e Salsiccia,  
Coscetta di Quaglia Bardata con Pancetta Steccata  
Piacentina*

*euro 14,00*

*Riso Venere con Stracciatella di Burrata e  
Friggitelli*

*euro 13,00*

# *Primi Piatti*

*Fregola con Gallinella Ricciola, Cozze e Vongole*

*euro 15,00*

*Conchiglione di Gragnano con Merluzzo,  
Cima di Rapa e Crema di Segale*

*euro 13,00*

*Cannellone di Barbabietola,  
con Ripieno di Carne di Vitello e  
Fonduta di Taleggio a Latte Crudo*

*euro 14,00*

*Risotto al Barolo con Coda di Vitellone Glassato*

*euro 16,00*

*Pappardelle al Rosmarino,  
con Robiola Stagionata e Noci Pecam*

*euro 13,00*

## *Secondi Piatti*

*Pescato del Giorno con Patata al Forno,  
Datterino Confit e Olive Taggiasche*

*euro 24,00*

*Palamita con Vellutata di Peperoni,  
Finocchi Saltati e Pomodorini Secchi*

*euro 20,00*

*Costoletta di Agnello,  
battuta con Pan Grattato al Rosmarino e  
Carciofi Saltati e Patate*

*euro 24,00*

*Aletta di Manzo Marinata alla Senape,  
Maionese di Rafano, Friggitelli e Pomodorini*

*euro 20,00*

*Coppa di Maiale Arrosto,  
Crema di Patata e Cipolla Boretana*

*euro 18,00*

# *Per Chiudere*

## *Selezione di Formaggi*

*euro 16,00*

*\*\*\**

## *Mousse alla Liquirizia, con Insetto di Panna Cotta all'Anice Stellato*

*euro 8,00*

## *Frolla con Mandorle e Cremoso al Gianduia*

*euro 8,00*

## *Quenelle al Mandarino, con Crema alla Salvia*

*euro 8,00*

## *Mousse al Cioccolato Fondente, con Insetto al Lampone*

*euro 8,00*

## *Crema al Limone servita al Bicchiere, con Mele Smith Caramellate e Panna*

*euro 8,00*

# *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