

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

*Cheese Cake Salata con Salmone Affumicato
da Noi, Croccante al Pistacchio, Uova di Lompo,
Datterini Confit e Bacche di Pepe Rosa*

(01)-(04)-(07)-(08)

euro 16,00

*Parmigiana di Tonno Pasta Sfoglia, Pomodorini,
Rucola, Mozzarella di Bufala*

(01)-(04)-(07)

euro 15,00

*Quenelle di Yogurt Greco,
Semi Misti e Gamberi Viola al Curry*

(04)-(07)

euro 15,00

*Polpo Croccante, Crema di Patate Viola,
Pomodorino Confit e Cialda di Rosmarino*

(01)-(04)

euro 14,00

*Battuto di Manzo con Melanzane, Menta, Pinoli,
Maionese alla Curcuma e Cialda di Mais*

(07)-(08)

euro 14,00

*Cestini di Pasta Fillo con Stracciatella di Burrata,
Mortadella al Pistacchio e Grani di Pepe Nero*

(01)-(07)-(08)

euro 13,00

*Triangoli di Pasta Fillo con Pere,
Taleggio di Latte Crudo, Noci Pecan
e Cavolo Rosso all'Aceto Balsamico*

(01)-(07)-(08)

euro 13,00

Primi Piatti

*Tagliatella al Ripasso di Valpolicella Speri
Home-Made, Raschera DOP e Pan Grattato
Aromatizzato alle Erbe Provenzali*

(01)-(07)-(12)

euro 16,00

*Pici Aglio Olio e Peperoncino
con Crema di Stracciatella di Burrata*

(01)-(07)

euro 12,00

Mezze Maniche alla Gricia con Battuto di Gamberi

(01)-(07)-(02)

euro 16,00

*Linguine con Cozze, Crema di Fagioli Cannellini,
Guancialetto Selezione Marco d'Oggiono*

(01)-(04)

euro 13,00

*Paccheri di Gragnano,
Pesto di Nocciole Piemontesi DOP,
Acciughe di Cetara e Olive di Gaeta*

(01)-(04)-(07)-(08)

euro 14,00

Risotto con Quaglie e Riduzione di Merlot

(07)-(12)

euro 16,00

** Tutte le paste fresche sono preparate da noi*

Secondi Piatti

*Ricciola Scottata, Granella di Pistacchio
di Bronte DOP, Frutto della Passione
e Verdure in Pastella Panko*

(01)-(04)-(08)

euro 25,00

*Salmone con Terra di Olive,
Crema di Zucchine e Pomodorini*

(04)

euro 22,00

*Costolette di Agnello con Marmellata di Prugne
Home-Made e Patate alla Paprika al Forno*

euro 23,00

*Filetto di Manzo al Barolo, Guancia Selezione
Marco d'Oggiono, Patate Viola, Miele,
Peperoncino e Aceto Balsamico*

euro 26,00

*Picanha Scottata con Semi di Soia, Melanzane,
Pinoli e Scorzetta d'Arancia*

(06)-(08)

euro 22,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi

(7)

euro 16,00

Semi-Sfera con Gelato al Fior di Latte Home-Made, Papaya e Biscotti di Frolla Ripieni al Mango

(01)-(03)-(07)

euro 8,00

Tortino di Mele, Crema Pasticcera e Quenelle alla Cannella

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

euro 8,00

Meringa ai Frutti di Bosco e Crema Pasticcera

(03)-(07)

euro 8,00

Frolla al Cacao, Crema di Pistacchio e Croccante alla Nocciola e Mandorle

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

euro 8,00

Mousse al Cioccolato Bianco e Zafferano con Cialde di Cioccolato al Peperoncino

(03)-(07)

euro 8,00

*Tutti i dolci sono preparati da noi

Bevande

*Acqua Lurisia
Naturale/Gassata*

euro 3,00

** * **

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.*