

*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*

*Insalata di Coda di Gambero  
con Mango*

*euro 15,00*

*Carpaccio di Ricciola  
con Stracciatella di Burrata,  
Acciughe del Cantabrico e Olio al Basilico*

*euro 15,00*

*Polpo Croccante  
con Panzanella di Orzo perlato*

*euro 12,00*

*Tagliere con Salamino di Maiale Nero,  
con Bruschetta al Rosmarino e Sale Maldon*

*euro 12,00*

*Polpettine di Vitello  
con Crema di Piselli e Farinata di Ceci*

*euro 13,00*

*Riso Venere  
con Mozzarella di Bufala e Friggitelli*

*euro 13,00*

# *Primi Piatti*

*Spaghettoni all'Uovo  
con Seppie e Crema di Zucchine*  
euro 14,00

*Fregola con Gallinella,  
Cozze e Vongole*  
euro 15,00

*Conchiglione di Gragnano  
con Ragù di Salsiccia e Zafferano*  
euro 13,00

*Lasagnetta di Verdure  
con Crema di Caciocavallo*  
euro 13,00

*Risotto con Ricotta Salata  
e Mandorle Tostate*  
euro 14,00

## *Secondi Piatti*

*Palamita con Melanzane Viola,  
Mentuccia e Crema di Pomodorini Brasati*  
euro 20,00

*Rombo Chiodato alla Piastra  
con Cicoria Saltata e  
Crema di Carote e Zenzero*  
euro 24,00

*Cosciotto di Agnello al Forno  
con Pannocchia Grigliata e  
Crema di Patate e Menta*  
euro 22,00

*Aletta di Manzo Marinata alla Senape,  
Maionese di Rafano, Friggirelli e Pomodorini*  
euro 20,00

*Entrecôte Italiana da 30 Giorni di Frollatura  
con Patate Saltate al Timo*  
euro 22,00

# *Per Chiudere*

## *Selezione di Formaggi*

*euro 16,00*

*\* \* \**

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

*euro 8,00*

## *Frolla con Mandorle e Cremoso al Gianduia*

*euro 8,00*

## *Ananas Fresco con Crema di Lime e Crumble di Cocco*

*euro 5,00*

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

*euro 8,00*

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

*euro 5,00*

# *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*

*\*\*\**