

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 esposte
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 espsti 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

Panzanella con Polpo croccante
(01)-(04) euro 13,00

*Battuto di Manzo con Formaggio Chevre scottato
alla Piastra e Ovetto Poche*
(03)-(04) euro 15,00

Quagliette con Asparagi e Cipolle caramellate
(07) euro 14,00

*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

*Linguina di Gragnano con Gamberi di Mazara
del Vallo e Pesto di Pistacchi di Bronte DOP*
(01)-(02)-(08) euro 17,00

*Gnocchi di Patate Viola, Home Made,
Dentice e Vongole Veraci*
(01)-(02)-(04) euro 16,00

Mezze Maniche alla Gricia con Battuto di Gamberi
(01)-(07)-(02) euro 16,00

*Pasta Zito con Salsa San Marzano Polpettine
di Vitello e Scaglie di Ricotta salata*
(01)-(07) 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 agli Asparagi con Uova di Quaglia
(07)-(03) euro 15,00

* 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 24,00

*Dentice con Crema Pastinaca,
Uova di Salmone e Aneto*

(04)

euro 25,00

*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

*Entrecote con panatura di Grissini al Rosmarino,
Home Made, Patate Novelle e Carciofi*

(01)

euro 24,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi (7)

euro 16,00

** * **

*Semisfera con Gelato al Fior di Latte Home Made,
Papaya e Biscotti di Frolla ripieni al Mango*

(01)-(03)-(07)

euro 10,00

*Tortino di Mele, Crema Pasticcera
e Quenelle alla Cannella*

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

euro 7,00

Frolla con Crema di Lampone e Meringa

(03)-(07)

euro 8,00

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

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

euro 8,00

*Pan di Spagna con Crema pasticcera,
Panna fresca e Fragole di Peveragno Cuneo*

(01)-(03)-(07)

euro 9,00

**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.*