

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

*Tartare di Gambero Rosa e
Macedonia di Agrumi*

euro 14,00

*Ceviche di Palamita con
Crema di Sedano Rapa Profumata al Lime e
Croccante di Pistacchio di Bronte*

euro 15,00

*Carpaccio di Mare con Ombrina,
Ricciola e Salmone*

euro 15,00

*Prosciutto Crudo di Agnello Brado Stagionato,
Pane Carasau e Cipolline Borettane in Agrodolce*

euro 14,00

*Millefoglie Salata con Sesamo,
Carpaccio di Cervo e Confettura di Frutti Rossi*

euro 16,00

*Insalata di Stagione con Noci Pecan,
Mela Granny Smith e Spuma di Roquefort*

euro 13,00

*Guazzetto di Polpetti leggermente piccante
con Pomodorini Confit*

euro 14,00

*Tortino con Patate e Porri,
Servito con Provola Affumicata alla Piastra*

euro 13,00

Primi Piatti

Fregola con Frutti di Mare e Gamberi

euro 15,00

*Pacchero di Gragnano con Gallinella e
Pomodorini Confit*

euro 15,00

*Raviolo Nero di Seppia Ripieno di Ombrina,
Servito con Vongole Veraci e Bottarga*

euro 16,00

*Ziti di Gragnano al Sugo di Carne e
Ricotta di Bufala*

euro 13,00

*Risotto alle Erbe Provenzali
Mantecato con Caprino Stagionato di
Montevecchia*

euro 16,00

Secondi Piatti

*Stinco di Agnello Marinato al Vino Malvasia
con Purea di Patate*

euro 26,00

*Costoletta di Maiale
con Salsa Agrodolce di Cipolla Caramellata*

euro 24,00

*Roast-Beaf di Manzetta Prussiana
con Purea di Zucca*

euro 28,00

*Cernia alla Griglia
con Scarola e Acciuga del Cantabrico*

euro 24,00

*Merluzzo al Latte di Cocco,
Lemongrass, Peperone e Cavolo Romano*

euro 22,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi

euro 16,00

Roll di Pasta Fillo ai Fichi

euro 8,00

Mousse di Cioccolato Fondente, Aromatizzato al Rum con Cuore Cremoso d'Arancia

euro 8,00

Mousse di Caffè con Insetto Cremoso al Mascarpone

euro 8,00

Quenelle di Cremoso al Lampone e di Cioccolato Bianco, con Crema allo Zabaione

euro 8,00

Frolla al Cocco con Crema di Maracuja

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