

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

*Spiedi di Pancia di Maialino da Latte,
Marinato in Salsa Teryaki,
Cotto a Bassa Temperatura (6)* *euro 12,00*

*Sfoglia con Semi Misti, Carpaccio Celtico e
Crema di Mango Leggermente Piccante
(01)-(03)- (11)* *euro 14,00*

*Tartare di Manzo con Chips di Zucchine e
Ovetto di Quaglia al Tegamino
(03)-(05)* *euro 14,00*

*Polpo Croccante con Crema di Avocado e Capperi
(04)* *euro 14,00*

*Crostini al Sesamo con Insalata di Melanzane,
Noci, Rucola e Limone
(01)-(08)-(11)* *euro 13,00*

Primi Piatti

*Risotto allo Zafferano con Gamberi al Vapore e
Cialda al Nero di Seppia*
(02) euro 16,00

*Tagliolini all'Uovo in Brodo di Pesce con Gallinella,
Ombrina, Vongole Veraci e Gamberi*
(01)-(03)-(04)-(14) euro 17,00

*Pacchero di Gragnano con Gorgonzola Piccante e
Mela Fuji Caramellata*
(01)-(07) euro 14,00

*Gnocchi di Patate con Ragu di Coniglio e
Riduzione di Aceto Balsamico*
(01)-(09) euro 13,00

Pappardella con ragu di cinghiale
(01)-(03)-(09) euro 15,00

•* Tutte le paste fresche sono preparate da noi

Secondi Piatti

*Rombo in Crosta con Ratatouille di Carote,
Porri, Zucchine e Chips di Patate Viola*

(04)-(05)

euro 25,00

*Cubi di Tonno Scottati con Crema di Sedano Rapa,
Liquirizia e Finocchi Croccanti*

(04)-(09)

euro 23,00

*Filetto di Spigola con Spinacino, Datteri e
Mandorle (04)-(08)*

euro 24,00

*Roll di Coppa di Maialino Croccante con Castagne,
Cicoria Saltata e*

Riduzione di Cannonau (03)

euro 20,00

*Costine di Agnello con Bietole, Pinoli Tostati al
Burro e Yogurt Greco*

(07)-(08)

euro 23,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi (7)

euro 16,00

** * **

*Millefoglie con Crema Pasticcera Mango Fresco e
Scaglie di Cioccolato Fondente*

(01)-(03)-(07)

euro 8,00

Frolla al Cacao con Crema Chantilly e Ananas

(01)-(03)-(07)

euro 8,00

Frolla con Crema di Lampone e Meringa

(01)-(03)-(07)

euro 8,00

*Pan di Spagna con Cioccolato Fondente,
Gianduja e Quenelle alla Mandorla*

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

euro 8,00-

Pan Cake allo Zenzero e Frutti di Bosco

(01)-(03)-(07)

euro 8,00-

**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.*