gourmet *‹ġurmè› 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 esposti nel menù.*

Antipasti

Pancia di Maialino da Latte, CBT,
Marinato in Salsa Teryaki e Maionese allo Zenzero
(01-03-06) *euro 16,00*

Battuta a Coltello di Manzo,
Senape Delicata e Uovo di Quaglia
(03-10) *euro 17,00*

Vitello CBT con Crema di Pecorino Bitti,
Capperi e Polvere di Olive
(07) *euro 18,00*

Spiedo di Gamberi, Feta,
Zucchine e Salsa agli Agrumi
(02-07) *euro 18,00*

Tonno Scottato al Sesamo,
Gazpacho di Pomodoro Ramato,
Avocado e Mela Verde
(04) *euro 18,00*

Insalata Estiva, Mousse al Caprino,
Fragole e Vinaigrette al Limone, Miele e Senape
(07-10) *euro 15,00*

Primi Piatti

Tagliatelle all'Uovo Fresche,
Ragù di Ossobuco di Manzo
e Scaglie di Montasio Vecchio
(01-03-07) *euro 16,00*

Mezzi Paccheri, Luganega di Monza,
Peperoni Arrosto e Pecorino Dolce
(01-07) *euro 17,00*

Spaghettone di Gragnano con Vongole e Bottarga
(01-04-14) *euro 18,00*

Fregola, Cozze, Vongole e Ricciola
(01-04-14) *euro 20,00*

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo,
con Zafferano, Caprino e Limone
(07) *euro 17,00*

** Tutte le paste fresche sono preparate da noi*

Secondi Piatti

Costata di Simmental, Frollatura 40/60gg (1 kg),
con Patate Dolci e Paprika

euro 35,00

Petto D'Anatra Laccato All'Arancia,
Crema di Carote e Finocchio Croccante

euro 26,00

Cube Roll con Insalatina di Rucola,
Fragole, Cioccolato Fondente
e Aceto Balsamico Selezione Rinaldini
(07) *euro 24,00*

Ricciola Scottata, Pesto al Basilico e Pistacchio,
Spinacino Fresco e Melone Bianco
(04-08) *euro 26,00*

Salmone, Finocchi Croccanti,
Crema di Patate, Cipolla Rossa Caramellata
e Riduzione di Salsa Ponzu
(04-06) *euro 23,00*

Melanzana Croccante con Stracciatella di Burrata
e Pomodorini Confit al Basilico
(07) *euro 18,00*

Per Chiudere

Selezione di Formaggi
(07)

euro 18,00

* * *

Babà con Crema al Limoncello
(01-03-07) *euro 09,00*

Cheesecake al Mango
(01-03-07) *euro 10,00*

Brioche con Gocce di Cioccolato Fondente
e Gelato alla Stracciatella Home Made
(01-03-07) *euro 10,00*

Cannolo con Crema al Mascarpone
e Cioccolato Fondente
(01-03-07) *euro 08,00*

Tortino di Pasta Sfoglia
con Gelato Fior di Latte Home Made e Pesche Fresche
(01-03-07) *euro 09,00*

Tortino al Cioccolato con Coulis di Lamponi
(03-Senza Lattosio & Gluten Free) *euro 08,00*

**Tutti i dolci sono preparati da noi*

Bevande

Acqua San Bernardo
Naturale/Gassata
euro 3,00

***

Caffé
euro 2,00

Amari
euro 4,00
Amari premium
euro 5,00

***

Coperto
euro 3,00

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) lattiolo.
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.