

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

*Maialino da Latte Cbt Marinato in Salsa Teriyaki
e Maionese Home Made allo Zenzero*
(03-06) euro 16,00

*Sashimi di Picanha,
Salsa BBQ e Noci di Macadamia*
(08) euro 16,00

*Tartare di Ricciola, con Fragole Fresche,
Cipollotto Rosso e Coriandolo Fresco*
(04) euro 18,00

*Fiori di Zucca in Pastella con Caprino Fresco,
Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche e Capperi*
(01-04-07) euro 15,00

*Formaggio Chevre con Fichi Freschi
e Miele di Castagno*
(07) euro 15,00

Primi Piatti

*Pacchero Fresco con Ragù di Coniglio
e Timo Limonato*

(01)

euro 14,00

*Pasta Mezzazita con Fagioli Cannellini,
Pecorino, Cozze e Guanciale Norcino*

(01-07-14)

euro 16,00

*Linguina con Luganega Monzese,
Crema di Cavolfiore e Nocciole*

(01-08)

euro 14,00

*Gnocchi di Patate, Merluzzo,
Ceci Croccanti e Salsa di Limone*

(01-04)

euro 16,00

*Pappardelle Fresche di Castagne,
Cipolla Rossa Caramellata,
Riduzione al Vino Rosso e Fonduta di Bitto*

(01-07)

euro 15,00

** Tutte le paste fresche sono preparate da noi*

Secondi Piatti

*Coscia di Agnello Arrostita, Gremolata di Agrumi,
Purea di Sedano Rapa e Finocchi al Forno*
(09) euro 22,00

*Costata di Giovenca Maturata,
Frollatura 40gg (1kg) Macelleria Gavazza
Piemonte con Patata Dolce alla Paprika*
euro 35,00

*Frittura di Merluzzo con Verdure in Pastella
e Maionese allo Zenzero*
(01-03-04) euro 20,00

Rombo Chiodato, Topinambur e Tartufo Fresco
euro 24,00

*Polpette di Lenticchie Rosse e Zucca
con Crema di Yogurt Greco e Menta*
(07) euro 19,00

Per Chiudere

Selezione di Formaggi

(7)

euro 18,00

Baba' Bagnato al Rum e Crema Pasticcera al Limoncello

(01-03-07)

euro 9,00

Muffin alle Mele, Crema Pasticcera e Cannella

(01-03-07)

euro 8,00

Brownies al Cioccolato, Gelato al Pistacchio, Nocciole e Sale Maldon

(01-03-07-08)

euro 9,00

Crostata di Ricotta, Pere e Caramello

(03-07)

euro 8,00

Uva Nera, Crema Pasticcera, Crumble di Frolla e Panna Fresca

(01-03-07)

euro 7,00

**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) 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.*