



Buon Natale



2015
Felice Anno Nuovo

Ostiche e Champagne

3 OSTRICHE
E UN CALICE DI
CHAMPAGNE
POMMERY NOIR

20,00 €



~ IL TARTUFO BIANCO ~

PRODOTTO STAGIONALE

UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO BIANCO	25,00 €
TARTARE DI MANZA FASSONA PIEMONTESE CON BURRATA DI ANDRIA E TARTUFO BIANCO	40,00 €
TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO BIANCO	40,00 €
RAVIOLONE DI RICOTTA CON TUORLO D'UOVO, ASPARAGI E TARTUFO BIANCO	45,00 €

PER OGNI GRAMMO IN PIÙ 5,00 €

LE BAR À HUITRES



OSTRICHE



CRUDI



MARQUISE FINE DE CLAIRE		TARTUFI DI MARE	3,00 € cad.
BONSOEGNE n.3	5,00 € cad.	RICCI DI MARE	4,00 € cad.
TSARSKAYA n.2	6,00 € cad.		
ANCELIN n.3	6,00 € cad.	GAMBERI ROSSI	30,00 € cad.
FINE BINIC SELVAGGIA n.3	6,00 € cad.	SCAMPI	30,00 € cad.
FLEUR DE LA MÉDITERRANÉE n.2	7,00 € cad.		
RONCE MARENNES OLERON n.2	7,00 € cad.	LE TARTARE secondo il pescato	25,00 €
IDEAL POUSSÉ EN CLAIRE n.2	7,00 € cad.	I CARPACCI secondo il pescato	25,00 €
GILLARDEAU n.2	7,00 € cad.		
PERLE DE L'IMPÉRATRICE n.2	7,00 € cad.		
BELON DU BELON "000"	8,00 € cad.		

Secondo disponibilità di mercato

GRAN CRUDO DI BACCANO

Gamberi, Scampi, Seppioline, Tartare e Carpaccio

50 €

ANTIPASTI

CROSTINI DI PANE con burrata, colatura di alici Garum e cipolla di Tropea	13,00
TIMBALLO DI MELANZANE alla parmigiana con fiore di zucca alla ricotta	15,00
TARTARE DI MANZO Fassona Piemontese tagliata al coltello	22,00

PRIMI-ZUPPE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA pasta fatta in casa pomodoro e basilico	15,00
ZUPPA DI LENTICCHIE e baccalà al ginepro	17,00
TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE	16,00
LASAGNA DELLA TRADIZIONE con ragù di Fassona e Fior di latte	17,00
CARBONARA mezzo paccheri "Verrigni" con guanciale di Amatrice	18,00
TAGLIOLINI BURRO E ALICI con burro Eclairé e alici del mar Cantabrico	18,00
TAGLIOLINI AI GAMBERI ROSSI con Pecorino e menta	20,00
RAVIOLONE DI RICOTTA con tuorlo d'uovo, e fonduta di pecorino	20,00

CONTORNI

PUNTARELLE IN SALSA DI ACCIUGHE - Prodotto stagionale -	8,00
CARCIOFO ALLA ROMANA	8,00
CICORIA DI CAMPO	8,00
PATATE AL FORNO con rosmarino	8,00
SCAROLA CON UVETTA E PINOLI	8,00
MISTICANZA DI INSALATE E GERMOGLI	8,00

~ INSALATE ~

INSALATA DI POLPO con patate allo zafferano e sedano croccante	20,00 €
INSALATA DI TONNO ROSSO FRESCO scottato al sesamo con misticanza e fagiolini freschi	20,00 €
INSALATA DI GAMBERI E ZENZERO con songino, asparagi, mango e pepe rosa	20,00 €
INSALATA DI SALMONE ALL'ANETO con finocchi e agrumi	20,00 €

PANE & SERVIZIO 3,00 € a persona

DAL BANCO DELLA GASTRONOMIA

ASSIETTE DI FORMAGGI ITALIANI CON ERBORINATI	20,00 €
ASSIETTE DI FORMAGGI FRANCESI CON ERBORINATI	20,00 €
BURRATA DI ANDRIA con olio extravergine Quattrociocchi e bottarga di tonno rosso	20,00 €
GRAN SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI Mortadella al Tartufo Nero, Prosciutto Nero dei Nebrodi, Lardo di Colonnata, Spalla di San Secondo, Salame di Varzi	20,00 €
PATA NEGRA SANCHEZ ROMERO BELLOTA 5J	25,00 €
PATA NEGRA DE BELLOTA BLAZQUEZ SALAMANCA	25,00 €
PROSCIUTTO NERO DEI NEBRODI	25,00 €
CULATELLO DI ZIBELLO	25,00 €
FOIE GRAS D'OCA DI ROUGIÉ AL TORCIONE con pan brioche e confettura	25,00 €
SALMONE FUMÉ LOCH FYNE con burro Eclairé della Normandia e pan brioche	25,00 €
FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SELEZIONE NARDIN con burro Eclairé della Normandia e pan brioche	20,00 €

MOZZARELLA DI BUFALA DI PAESTUM

- 15,00 € -

... con ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SELEZIONE NARDIN	22,00 €
... con PROSCIUTTO "GHIRARDI ONESTO" 30 MESI	22,00 €
... con FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO SICILIANO	22,00 €
... con SALMONE AFFUMICATO LOCH FYNE	22,00 €

SECONDI

OSSOBUCO DI VITELLO con cremolata di verdure al timo	22,00
BACCALÀ in guazzetto di pomodorini grappolo, capperi, olive e crostone di pane all'aglio	26,00
FILETTO DI TONNO rosso pinna gialla in crosta di agrumi e pepe con asparagi dolci	26,00
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	26,00
FILETTO DI SOGLIOLA ALLE ERBE con scarola, uvetta e pinoli	28,00
FILETTO DI MANZO Fassona Piemontese (200 Gr.) alla griglia	30,00

~ BURGERS ~

ROYAL BURGER 24,00 €

Hamburger di manzo tagliato al coltello (200 gr.) con pane fatto in casa, fontina d'alpeggio e guanciale croccante, cicoria ripassata, anelli di cipolla, french fries

LO CHEF SUGGERISCE LA COTTURA "AL SANGUE"

DESSERT

Crème Brûlée al pistacchio di Bronte	10,00 €
Baccano - Tiramisù	10,00 €
Semifreddo al croccante con salsa al caramello	10,00 €
Tagliata di frutta fresca di stagione	10,00 €
Cheese Cake	10,00 €
Tartufo gelato al Pistacchio di Bronte	10,00 €

- TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO DI NOSTRA PRODUZIONE -

IN CUCINA E IN SALA USIAMO Olio Extravergine Biologico Torretta D.O.P. Colline Salernitane e Olio Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004.

EXECUTIVE CHEF Alessandro Cecere

