

S A N
BAYLON


S A N
BAYLON

- RISTORANTE -

Menu

*Un percorso ispirato alla tradizione italiana, golosa e ricca
con la materia prima che fa da protagonista.*

L O C H E F

Christian Spalvieri



*Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo
che i nostri ospiti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.*

*Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di
manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili,
pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.*

MICHELIN
2024



Antipasti

22 €

GENOVESE DI LENTICCHIE, CARDONCELLO GLASSATO AL MISO E SPUMA DI TOPINAMBUR [♣]

CARCIOFO ARROSTO, PESTO DI AGLIO NERO, VELLUTATA DI PECORINO, TAMARINDO E MAGGIORANA

UOVO ALLA DIAVOLA, BATTUTO DI POMODORO ARROSTO, 'NDUJA E SOFFICE DI BUFALA

GALANTINA DI CONIGLIO, OLIVE, CAVIALE SPECIAL RESERVE E SALSA CACCIATORA

INSALATA DI CANOCCHIA, INDIVIA, QUINOA E SALSA COCKTAIL AI RICCI DI MARE [♣]

Primi Piatti

26 €

PLIN AI TRE ARROSTI, FUNGHI, VELLUTATA ALLE ALGHE E JUS DI CARNE [♣]

PAPPARDELLA RIPIENA ALLA VACCINARA [♣]

SPAGHETTONE AFFUMICATO, BURRO BIANCO AL DRAGONCELLO, ALICI E LIMONE

RISO CARNAROLI, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, FINOCCHI, OLIVE, PINOLI E LIQUIRIZIA

MINISTRA DI PASTA MISTA, CROSTACEI, PESCATO DEL GIORNO E ZAFFERANO (MIN. 2 PERS.) [♣]



Secondi Piatti

35 €

MANZO SELEZIONE VARVARA ALLA BRACE CON BIETA, VARIAZIONE DI RAPE
E SALSA MANZO AI FRUTTI ROSSI

FARAONA ALLA PLANCIA, CAVOLO NERO, PRUGNE, SEDANO RAPA E FONDO ALLA SENAPE

RANA PESCATRICE "ALLA SALTIMBOCCA" [♣]

PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO E RATATOUILLE DI STAGIONE [♣]

PHITIVIER DELLO CHEF, PURÈ SOFFICE DI PATATE E IL SUO FONDO (MIN. 2 PERSONE)

Percorso dello Chef

MENÙ 3 PORTATE A SCELTA (ENTRÉE, PLAT, DESSERT) / 60,00
2 CALICI DI VINO A CURA DEL NOSTRO SOMMELIER / 25,00

MENÙ 5 PORTATE A SCELTA DALLA CUCINA / 85,00
3 CALICI DI VINO A CURA DEL NOSTRO SOMMELIER / 35,00



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

* il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. | ♣ Prodotto congelato. | ♣ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. | ♣ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.