



SAN BAYLON

- RISTORANTE -

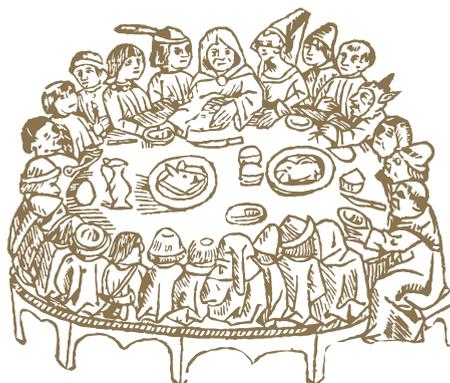
Menu

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

L O C H E F

Marco Ciccotelli

Marco Ciccotelli



Antipasti

VITELLO, SALSA TONNATA E LA SUA GIARDINIERA / 18,00

IL MIO "CACIO E OVA" / 16,00

TARTARE DI OMBRINA DEL GARGANO, FINGER LIME, MELA VERDE,
SEDANO, ESTRATTO DI ERBE O GUAZZETTO ALCOLICO DAL BAYLON BAR / 22,00

TARTARE DI MANZO CON ERBE AROMATICHE CROCCANTI, SFOGLIA AI SEMI
E ZABAIONE SALATO AL DRAGONCELLO / 18,00

UOVO CREMOSO, EMULSIONE DI PATATA E TARTUFO NERO / 22,00

QUICHE DI GRANO SARACENO, FUNGHI PORCINI* E FONDUTA DI PECORINO / 16,00

BURRATA SU CREMA DI POMODORO SECCO, ALICI DEL CANTABRICO AFFUMICATE IN CASA,
OLIVE TAGGIASCHE E CRUMBLE DI PANE ALL'ORIGANO / 16,00

PUNTARELLE ALLA ROMANA / 16,00

Primi Piatti

FETTUCCINA RAGÙ BIANCO E CARDONCELLI / 20,00

TORTELLI RICOTTA DI BUFALA ED ERBETTE SPONTANEE
CON TARTUFO NERO / 25,00

CHITARRA, POMODORI INFORNATI, GAMBERI GOBBETTI
E PISTILLI DI ZAFFERANO / 23,00
Pasta all'uovo tirata con "lu carrature"

RIGATONE CACIO E PEPE DI SARAWAK / 18,00

RISOTTO CIME DI RAPA, STRACCIATA DI BUFALA E LIMONE / 20,00



Secondi Piatti

MANZO GLASSATO, CAVOLFIORE BRUCIATO E PATATA CREMOSA AL RAFANO / 30,00

COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI E SENAPE,
BROCCOLETTO E PATATA FONDENTE CON SALSA AL ROSMARINO E TIMO / 35,00

TRANCIO DI ROMBO CON MAIONESE MEDITERRANEA,
CARCIOFO ARROSTO E SALSA AGLI AGRUMI / 35,00

PEZZONIA IN GUAZZETTO CON CAVOLO NERO / 35,00

IL CAVOLFIORE / 16,00

DALLA GRIGLIA

“il nostro WeGrill”

*Tutte le carni sono accompagnate da fior di sale e fior di sale affumicato, mostarda di Digione in grani
con patate e verdure di stagione*

RIBS DI MAIALINO LAZIALE ALLEVATO ALLO STATO SEMIBRADO CON SALSA ALLE MELE / 30,00

“COTE DE BEAUF” DI MARANGO CA. 1KG / 90,00

FIorentina DANESE CA. 1KG / 70,00

PESCATO DEL GIORNO HG / 10,00

Dalle migliori aste italiane ogni giorno pescato di mare da 2kg in su

Contorni

IL GIRO DELL'ORTO ALLA GRIGLIA / 15,00

PATATE SAUTÉ / 10,00

BROCCOLETTI / 10,00

CICORIA / 12,00

SCAROLA / 10,00

Desserts

TIRAMISÙ / 12,00

Savoardi bagnati al caffè, gelato mascarpone, spuma allo zabaione

BABÀ / 12,00

Servito con crema chantilly al Muscovado e un sorso dal Baylon bar

PROFITEROLE / 12,00

*Bigné ripieno di ganache al cioccolato, pralinato al gruè,
croccante al gruè di cacao, gelato al cioccolato*

PAVLOVA PASSION FRUIT E MANGO / 12,00

*Meringa ripiena di sorbetto al frutto della passione, coperta
con chantilly alla vaniglia, su letto di composta esotica*

MONT BLANC / 12,00

*Meringa ripiena di gel e mousseline di marroni, ricoperta da chantilly
e spaghetti di marroni*

