



SAN BAYLON

- RISTORANTE -

Menu

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

EXECUTIVE CHEF

Marco Ciccotelli

Marco Ciccotelli



**RELAIS &
CHATEAUX**

Antipasti

VITELLO[♠], SALSA TONNATA E LA SUA GIARDINIERA / 19,00

IL MIO "CACIO E OVA"[♠] / 16,00

CRUDO DI BRANZINO^{*}, FINOCCHIO E LIMONE / 22,00

TARTARE DI MANZO CON FOGLIE AROMATICHE, SFOGLIA AI SEMI
E ZABAIONE SALATO AL DRAGONCELLO / 22,00

ZUPPETTA DI FUNGHI E CASTAGNE CON TARTUFO NERO / 26,00

BRANDADE DI BACCALÀ E UOVO IN CAMICIA / 20,00

BURRATA, CREMA DI POMODORI SECCHI, ALICI DEL CANTABRICO AFFUMICATE E OLIVE TAGGIASCHE / 18,00

PUNTARELLE E ALICI / 18,00

Primi Piatti

RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA, ERBE SELVATICHE DI MONTAGNA E TARTUFO NERO / 27,00

ORECCHIETTE FATTE IN CASA ALLE CIME DI RAPA / 20,00

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

SOQQUADRO VERRIGNI CACIO E PEPE DI SARAWAK / 19,00

RISOTTO CON FUNGHI FINFERLI E LIMONE CANDITO / 24,00



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 ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

** il pesce destinato ad 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 ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.*

Secondi Piatti

MANZO GLASSATO, CAVOLFIORRE BRUCIATO E EMULSIONE DI PATATE / 35,00

ANATRA E RAPE / 38,00

MERLUZZO, CONSERVA DI POMODORI E PEPERONE E TARTARE DI ALGHE / 32,00

DENTICE AL FORNO, BURRO MONTATO ALLA BOTTARGA E CAPPERI / 36,00

IL CAVOLFIORRE / 20,00

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

POLLETTO ALLEVATO ALL'APERTO / 40,00

FIorentINA DI FRISONA / 90,00/kg

COSTATA DI FRISONA / 80,00/kg

TAGLIATA DI FRISONA 300 GR. / 44,00

PESCATO DEL GIORNO / HG 10,00
Dalle migliori aste italiane ogni giorno pescato di mare

Contorni

IL GIRO DELL'ORTO ALLA GRIGLIA / 16,00

PATATE SAUTÉ / 10,00

CIME DI RAPA / 12,00

CICORIA / 12,00

CARCIOFO ARROSTO / 15,00

PERCORSO By CHEF MARCO CICCOTELLI

(ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DOLCE A CURA DELLO CHEF)

75,00