



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



Antipasti

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

IL MIO "CACIO E OVA" / 16,00

CRUDO DI RICCIOLA*, POMODORO VERDE, CETRIOLO, YOGURT GRECO E DRAGONCELLO / 22,00

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

TONNO*, GAZPACHO DI POMODORO E PESCA / 23,00

TARTELLETTA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE E GORGONZOLA / 16,00

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

SPIEDINO DI CALAMARI, PANE CROCCANTE E LATTUGA ROMANA / 22,00

Primi Piatti

BOTTONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO / 21,00

GNOCCHI DI PATATE, MOLLUSCHI E ASPARAGI DI MARE / 23,00

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

RIGATONE SENATORE CAPPELLI CACIO E PEPE DI SARAWAK / 18,00

RISOTTO CON FUNGHI FINFERLI E LIMONE CANDITO / 23,00

Secondi Piatti

MANZO E FUNGHI PORCINI / 35,00

BALLOTTINA DI POLLO ALLA CACCIATORA, CIPOLLA E PATATE / 28,00

BRANZINO, FIORE DI ZUCCA, MILLEFOGLIE DI PATATE, CRESCIONE E SALSINA AL LIMONE / 35,00

MERLUZZO, PEPPERONE ROSSO, POMODORO E TARTARE DI ALGHE / 30,00

MELANZANA ALLA NORMA / 18,00

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 SEMI BRADO CON SALSA ALLE MELE / 30,00

COSTATA DI VACCA CINISARA PRESIDIO SLOW FOOD CA.1KG / 80,00

FIorentina GRIGIO ALPINA PRESIDIO SLOW FOOD CA.1KG / 90,00

PESCATO DEL GIORNO / HG 10,00

Dalle migliori aste italiane ogni giorno pescato di mare

Contorni

IL GIRO DELL'ORTO ALLA GRIGLIA / 15,00

PATATE SAUTÉ / 10,00

FAGIOLINI / 12,00

CICORIA / 12,00

BIETA / 12,00

PERCORSO By CHEF MARCO CICCOTELLI

(antipasto, primo, secondo e dolce a cura dello Chef)

70,00

