

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.*



MICHELIN
2024



Antipasti

VITELLO, SALSINA TONNATA E LA SUA GIARDINIERA / 20,00

IL MIO "CACIO E OVA" / 17,00

CORBA ROSSA* DEL GARGANO, POMODORO E CETRIOLO / 22,00

BATTUTO DI MANZO, BRIOCHE E ZABAIONE SALATO AL DRAGONCELLO / 23,00

CALAMARO, PANE E LATTUGA ROMANA / 25,00

ZUCCHINE E FOGLIE AROMATICHE / 18,00

Primi Piatti

BOTTONCINI, MOZZARELLA E POMODORO / 23,00

GNOCCHI AI FRUTTI DI MARE / 24,00

CHITARRA, POMODORI INFORNATI, GAMBERI E PISTILLI DI ZAFFERANO / 25,00
Pasta all'uovo tirata con "lu carrature"

SOQUADRO VERRIGNI SENATORE CAPPELLI BIO CACIO E PEPE / 19,00

RISOTTO ERBE DI CAMPO E KEFIR / 23,00



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

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.

* 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.

Secondi Piatti

MANZO E FUNGHI / 36,00

AGNELLO E MELANZANE / 36,00

ROMBO, ALGHE E PATATE / 36,00

MERLUZZO E PEPERONI / 33,00

MELANZANA AFFUMICATA, POMODORO E BURRATA / 22,00

I FORMAGGI DI GREGORIO ROTOLO / 22,00
"Una passeggiata a Scanno"

Contorni

IL GIRO DELL'ORTO ALLA GRIGLIA / 15,00

PATATE SAUTÉ / 12,00

FAGIOLINI / 12,00

CICORIA / 12,00

BIETA / 12,00

PERCORSO DELLO CHEF

(ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DOLCE A CURA DELLO CHEF)
80,00

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.