



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

CERNIA ED ESTRATTO DI POMODORO FRESCO E CETRIOLO / 22,00

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

CREMA TIEPIDA DI ASPARAGI, UOVO BIO CREMOSO E PARMIGIANO REGGIANO / 20,00

TARTELLETTA ZUCCHINE ALLA SCAPECE E BAVARESE AL 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

ALICI MARINATE AL VERMUT / 18,00

Primi Piatti

BOTTONCINI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI FARAONA E PISELLI / 22,00

GNOCCHI PANOCCHIE DI MARE E NERO DI SEPPIA / 23,00

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

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

RISOTTO ASPARAGI BIANCHI, PARMIGIANO REGGIANO 120 MESI / 23,00



Secondi Piatti

CUBO DI MANZO ALLA MILANESE, CARCIOFO ARROSTO E PATATA CREMOSA
CON SALSA ALLO SCALOGNO / 30,00

COSTINA DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE,
MELANZANA E PATATA CON SALSA AL ROSMARINO E TIMO / 30,00

BRANZINO, MILLEFOGLIE DI PATATE, FAGIOLINI E CRESCIONE DI RUSCELLO CON SALSA AL LIMONE / 35,00

SCOREFANO NEL SUO BRODETTO E SALICORNIA / 35,00

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 MORA ROMAGNOLA PRESIDIO SLOW FOOD 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

ASPARAGI / 12,00

Desserts

TARTELLETTA DI FRAGOLE E FINOCCHIO / 12,00

*Tartelletta di frolla con semifreddo alle mandorle, fragole,
finocchio semicandito e crema all'anice*

MILLE FOGLIE VANIGLIA E CARAMELLO / 12,00

Sfoglie caramellate e crema bianca alla vaniglia con caramello morbido

Gateau CHOCOLATE / 12,00

*6 emozioni di cioccolato: biscuit, caramello, frolla, mousse, glassa
e gelato al cioccolato*

BABÀ / 12,00

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

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*

