

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.*

L O C H E F

Christian Spalvieri



*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.*

*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.*

MICHELIN
2024



Antipasti

22 €

ZUCCA ARROSTO, CAROTE, CASTAGNE E FONDO VEGETALE ♣

UOVO MORBIDO, INSALATA DI LEGUMI, CROUTONS E SPUMA DI PATATE ♣

GALANTINA DI CONIGLIO, OLIVE, CAVIALE SPECIAL RESERVE E SALSA CACCIATORA ♣

CRUDO DI SEPPIA ♣, SEDANO RAPA, FINOCCHIO E SALSA CIVET DOLCE

Primi Piatti

25 €

RISO CARNAROLI, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI,
PESTO DI ERBE E MANDORLA, SALSA MOLE ♣

PAPPARDELLA ♣ RIPIENA ALLA VACCINARA

PLIN AL RAGÙ DI CORTILE ♣, FUNGHI, VELLUTATA ALLE ALGHE E JUS DI CARNE

SPAGHETTONE, BEURRE BLANC AL DRAGONCELLO, ALICI E LIMONE



Secondi Piatti

34 €

MANZO SELEZIONE VARVARA LACCATO ALLA BRACE,
MOSTO COTTO E INSALATA DI RINFORZO

POLLO FARCITO, TARTUFO, TOPINAMBUR E SALSA PÉRIGUEUX ♣

RANA PESCATRICE COTTA DOLCEMENTE,
RAGÙ DI VONGOLE E PORRO ♣, SALSA BIANCA AL COCCO

PESCATO DEL GIORNO ♣, SALSA RAVIGOTE E CAPONATA DI STAGIONE (MIN. 2 PERSONE)

MACCHIA MEDITERRANEA ♣

PERCORSO DELLO CHEF

MENÙ 3 PORTATE A SCELTA (ENTRÉE, PLAT, DESSERT) / 55,00
2 CALICI DI VINO A CURA DEL NOSTRO SOMMELIER / 25,00

MENÙ 5 PORTATE A SCELTA DALLA CUCINA / 85,00
3 CALICI DI VINO A CURA DEL NOSTRO SOMMELIER / 35,00



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

* 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.