

Qui, la sera

CENA

Entrée

Selezione di salumi 'Savigni' con Tigelle

Crudo di Parma Sambucano, Finocchiona di Cinta, Salame di Cinghiale, Mortadella Bio (1,7,9,12)

€16



Crocchetta di Ricotta del caseificio 'Dismano' al succo di Cavolo rosso

Crocchetta di Ricotta Dismano con panatura di Nocciole e Riso tostato, succo di Cavolo rosso e Verdure croccanti (1,3,6,7,8)

€16

Tartare di Manzo al Tartufo nero pregiato e salsa olandese al pepe nero di Sarawak

Battuta a punta di coltello di Fassona con pavé di Patate bianche, salsa olandese, Tartufo nero pregiato e pepe nero (3,7, 12)

€20

Polpo al Talisker

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura e successivamente piastrato, accompagnato con crema di porcini e vaporizzato al Talisker (7,14)

€18



Cappuccino di Baccalà

Baccalà mantecato con latte di baccalà aromatizzato al caffè (4,7,8)

€16

Primi piatti

Tortellini in brodo di Cappone

Tortellini artigianali della tradizione accompagnati con brodo di Cappone (1,3,5,7,8,9)

€16

Tagliatelle al ragù di Cinta battuto a punta di coltello

Tagliatelle all'Uovo tirate al mattarello con ragù alla Bolognese di Cinta battuto a punta di coltello (1,3,7,9,12)

€16

Tortelli di Ricotta del caseificio Dismano con crema di topinambur ed essenza di Rosmarino

Tortelli di Ricotta del Caseificio con infusione di Rosmarino accompagnati da crema di Topinambur ed Olio aromatico

(1,3,7)

€16

Risotto carnaroli mantecato alla Zucca con crema di Formaggio blu e polvere di Cavolo nero

Risotto carnaroli mantecato con purea di Zucca cotta al forno, crema di blu a sorpresa e Cavolo nero disidratato (7, 9)

€17



Spaghettoni di Gragnano all'estratto di Pomodoro

Spaghetti cotti al chiodo e risottati in Acqua di Pomodoro e mantecati con polpa di Pomodoro e Olio di Oliva EVO (1)

€16

Secondi piatti

Margarita Beef

polpa di Manzo cotta in slow roast cooking, glassato con il suo collagene ed accompagnato con sale al Lime e Tequila (7,9,12)

€22



Tagliata di Pollo ruspante bio con smashed Potatoes al Burro di arachidi

Pollo Ruspante cotto a bassa temperatura e reso croccante in forno con Erbe aromatiche, sugo vegetale ristretto e Patate al burro di Arachidi (5,7)

€20

Tagliata di Manzo con Verdure croccanti ed erbe aromatiche dell'appennino

Tagliata di Fassona alla griglia con Verdure croccanti e sale Maldon

€27

Trancio di Salmone piastrato con Yoghurt al torchon e Agrumi

Cuore di filetto di Salmone Norvegese con crema di Yoghurt all'Olio evo e brunoise di Agrumi (4,7)

€20



Tataki di Sedano di Verona con hummus di Ceci e Olio affumicato

Tagliata di Sedano Rapa alla piastra con Hummus di Ceci e Olio affumicato (7)

€20

Dessert

Tiramisù

Crema di Mascarpone con Biscuits à la cuillère e Caffè espresso (1,3,7)

€8

Torta Helvetia con daquoise alle Noci e Zabaione

Daquoise alle Noci e Zabaione al Marsala (1,3,7,8)

€8

Tortino del Corno alle Scale

Tortino ai Mirtilli del Corno alle Scale e crema Inglese (1,3,7,8)

€8

Tenerina Cioccolato e Pere

Torta Tenerina con Mousse al Cioccolato e Pere Speziate (1,3,7)

€8

Frutta

€8

Legenda degli Allergeni

(1) Glutine; (2) Crostacei; (3) Uova e Derivati; (4) Pesce; (5) Arachidi e Derivati; (6) Soia; (7) Latte e Derivati; (8) Frutta a Guscio; (9) Sedano; (10) Senape; (11) Sesamo; (12) Anidride Solforosa e Solfiti; (13) Lupini; (14) Molluschi.

Si prega di contattare lo staff per qualsiasi necessità.