

Menù Terra

Uovo croccante, spaghetti di patate nuove, porcini estivi, tartufo nero, robiola e salsa perigordine

(1,3,4,7)

Magatello cotto al rosa, "salsa tonnata" al lavarello, foglia di capperi

(3,4)

Raviolo ripieno d'anatra arrosto, il suo fondo dolce di Breme glassa di cipolla

(1,3,7)

Punta di petto di vitello cotta lungamente e glassata con birra e zenzero, ketchup di pesche e maionese di mais

(6,7)

Zabaione freddo e sbrisolona

(1,7,8)

Euro 48,00

Bevande escluse

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

Menù Acqua

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure
(1,4)

Trota di Preore in alga nori, maionese di avocado
e wasabi
(4,6)

Linguine Ma'Kaira, burro acido di capra alla genziana,
caviale di aringa e katsuobushi di trota
(1,4,7)

Pesce del giorno

Caprese al limoncello, cioccolato bianco, gelato alla
crema e mandorle salate
(2,3,7,8)

Euro 48,00

Bevande escluse

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

Meat Menu

Crispy egg, new potato spaghetti, summer porcini mushrooms,
black truffle, robiola cheese and perigourdine sauce
(1,3,4,7)

Magatello (eye of round), Lavarello tuna sauce, caper leaf
(3,4)

Raviolo stuffed with roast duck, its sweet bottom glazed Breme
onion
(1,3,7)

Long-cooked, frosted calf breast tip with beer and ginger, peach
ketchup and corn mayonnaise
(6,7)

Cold Egnog and Sbrisolona
(1,7,8)

Euro 48,00

Beverage excluded

The tasting menu is served for the entire table

Fish Menu

Vegetable and Freshwater Fish Tempura
(1,4)

Trout of Preore in nori seaweed, avocado mayonnaise and wasabi
(4,6)

Ma' Kaira Linguine, gentian goat sour butter, herring caviar and
trout katsuobushi
(1,4,7)

Fish of the Day

Caprese cake with lemon, white chocolate, cream ice cream
and salted almonds
(2,3,7,8)

BATTI PALO

La nostra cucina si basa sull'utilizzo di materie prime di qualità e ove possibile biologiche, ponendo grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. Tutti i nostri piatti sono espressi e questo talvolta implica un maggiore tempo di attesa per la loro preparazione. E' una scelta difficile ma siamo certi che sia apprezzata dai nostri clienti.

Il pane che serviamo è a lievitazione naturale prodotto con farine biologiche macinate a pietra dall'amico Eugenio Pol in arte Vulaiga in Alta Valseia a Fobello.

La pasta fresca è prodotta da noi utilizzando farine Molino Sobrino La Morra Alba e uova prodotte da galline allevate a terra.

L'elenco degli amici fornitori che condividono le nostre scelte è ancora lungo e non vogliamo annoiarvi, per chiudere ci piace definire la nostra cucina "del buon senso".

Buon appetito!

Chiediamo cortesemente alla nostra gentile clientela di prendere visione della seguente tabella di allergeni e di comunicare al nostro personale eventuali allergie, alcuni dei prodotti elencati possono essere presenti nella preparazione di alcuni nostri piatti.

Grazie per la collaborazione e buon appetito.

Our cuisine is based on the use of quality raw materials and, where possible, organic, paying great attention to the seasonality of the products. All our dishes are expressed, and this sometimes implies a longer waiting time for their preparation. It is a difficult choice, but we are sure that it is appreciated by our customers.

The bread we serve is naturally leavened produced with stone-ground organic flour by our friend Eugenio Pol in art Vulaiga in Alta Valseia in Fobello.

Fresh pasta is produced by us using Molino Sobrino La Morra Alba flours and eggs produced from free-range hens.

The list of supplier friends who share our choices is still long and we don't want to bore you, to close we like to define our kitchen as "common sense".

Enjoy your meal!!!

We kindly ask our kind customers to view the following table of allergens and to inform our staff of any allergies, some of the products listed may be present in the preparation of some of our dishes.

Thank you for your cooperation and enjoy your meal.

- 1** Cereali contenenti glutine e relativi prodotti / Cereals containing gluten and products thereof
- 2** Crostacei e relativi prodotti / Shellfish and products thereof
- 3** Uova e relativi prodotti / Eggs and products thereof
- 4** Pesce e relativi prodotti / Fish and products thereof
- 5** Arachidi e relativi prodotti / Peanuts and products thereof
- 6** Semi di soia e relativi prodotti / Soybeans and products thereof
- 7** Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)
- 8** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti / Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, Cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, Queensland nuts and products thereof
- 9** Sedano e relativi prodotti / Celery and products thereof
- 10** Senape e relativi prodotti / Mustard and products thereof
- 11** Semi di sesamo e relativi prodotti / Sesame seed and products thereof
- 12** Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂ / Sulfur dioxide and sulfites at concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg/ liter reported as SO₂
- 13** Lupino e relativi prodotti / Lupin and products thereof
- 14** Molluschi e relativi prodotti / Molluscs and products thereof