

## Menù Terra

Uovo croccante, polenta, bagna cauda, broccoli  
(1,3,4,6,7)

Magatello cotto al rosa, "salsa tonnata" al lavarello,  
foglia di capperi  
(3,4)

Riso mantecato alla toma, porro bruciato e zucca  
(6,7)

Stinco di vitello, salsa allo zafferano e midollo,  
gremolada  
(6,7,9)

Pan di Spagna alla zucca, cioccolato, castagne  
e gelato alla nocciola  
(1,3,7,8)

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)

Storione marinato nel tè nero e ginepro, panna acida,  
mela verde e pompelmo  
(4,6,7)

Raviolo piastrato ripieno di trota e cavolo servito  
in brodo di gallo e spezie del Tonkino  
(1,3,4,7)

Anguilla al verde, prugna, cavolfiore brasato,  
peperone essiccato  
(4,7)

“Tiramisù” pere, mascarpone e gelato al vin brulè  
(1,3,7)

Euro 48,00

Bevande escluse

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

## Meat Menu

Crispy egg, polenta, bagna cauda, broccoli  
(1,3,4,6,7)

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

Rice with toma cheese, burnt leek and pumpkin  
(6,7)

Veal shank, saffron sauce and marrow,  
gremolada  
(6,7,9)

Pumpkin sponge cake, chocolate, chestnuts  
and hazelnut ice cream  
(1,3,7,8)

Euro 48,00

Beverage excluded

The tasting menu is served for the entire table.

## Fish Menu

Vegetable and Freshwater Fish Tempura  
(1,4)

Black tea-and-juniper marinated sturgeon with sour cream,  
green apple and grapefruit  
(4,6,7)

Grilled ravioli stuffed with trout and cabbage served  
in rooster broth and spices from the Gulf of Tonkin  
(1,3,4,7)

Eel in green sauce, plum, braised cauliflower,  
dried bell pepper  
(4,6)

"Tiramisu" with pears, mascarpone and mulled wine ice cream  
(1,3,7)

# 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 SO<sub>2</sub> / Sulfur dioxide and sulfites at concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg/ liter reported as SO<sub>2</sub>
- 13** Lupino e relativi prodotti / Lupin and products thereof
- 14** Molluschi e relativi prodotti / Molluscs and products thereof