

LA DISPENSA

R E S T A U R A N T

ANTIPASTI / STARTERS

Calamaro saltato con cavoletti di bruxelles,
ceci e lattuga di mare^{4*}

*Squid with brussel sprouts,
chickpeas and sea lettuce*

€ 18,00

Spuma di patate e salsa di soia con limone a vivo,
prezzemolo, olive, capperi e crusco⁶

*Potato foam and soy sauce with in vivo lemon,
parsley, olives, capers and crusco pepper*

€ 14,00

Pancia di maiale glassata alla BBQ con quenelle di melanzana,
maggiorana e mozzarella di bufala¹⁻⁷⁻⁹

*Pork belly glazed with BBQ sauce, with aubergine quenelle,
marjoram and buffalo mozzarella*

€ 16,00

Scorfano scottato con crocchetta di formaggio
e cicoria saltata^{4-7*}

Seared redfish with cheese croquette and sautéed chicory

€ 18,00

Coperto / Cover charge € 3,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolino con aringa affumicata e pane alla poverella
su crema di broccoli^{1-3-4-7 *}

*Tagliolino with smoked herring and bread crumble
on broccoli cream*

€ 16,00

Tagliatella ripiena di cacio e rape con salsa al sambuco¹⁻³⁻⁷

*Tagliatelle stuffed with cacio cheese and turnips
with elderberry sauce*

€ 15,00

Gnocco di zucca con salsiccia pezzente, aria di parmigiano
e finocchietto¹⁻⁷⁻⁹

*Pumpkin gnocchi with pezzente sausage,
parmesan foam and fennel*

€ 16,00

Linguina mantecata al baccalà con crema di fagioli, aceto e
nero di seppia^{1-3-4-7 *}

*Linguine creamed with codfish, beans cream,
vinegar and squid ink*

€ 18,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Anatra con chutney di peperone e lattughino croccante*
Duck with pepper chutney and crunchy lettuce

€ 26,00

Armone di manzo brasato con verza stufata e la sua salsa⁹
Braised beef with cabbage stew and its sauce

€ 26,00

Cardoncello al burro con crema di champignon,
polvere di cioccolato fondente e verdure di stagione⁷⁻⁹
*Cardoncello with butter and champignon cream,
dark chocolate dust and seasonal vegetables*

€ 22,00

Darne di branzino scottato con salsa ai semi di senape,
cavolfiore alla vaniglia e indivia^{4-10*}
*Seared sea bass fillet with mustard seed sauce,
vanilla cauliflower and endive*

€ 24,00

DESSERT / DESSERT

“Sotto il velo, un capperò”

Caramello mou montato con capperò, spuma di yogurt e velo di gelatina alla pesca⁷

Mou caramel with capers, yogurt foam and peach gel

€ 12,00

Bisquit al limone, mousse di fragola 'candongia' e vaniglia¹⁻⁷

Lemon biscuit with candonga strawberry mousse and vanilla

€ 12,00

Mousse ricotta e cannella, con gel yuzu e confettura di fichi^{1-7 *}

Ricotta and cinnamon mousse with yuzu gel and fig jam

€ 12,00

Crema al pistacchio, mela CBT, vaniglia e cialda di zucchero¹⁻⁷

Pistachio cream with LTC apple, vanilla and sugar wafer

€ 12,00

(*) In assenza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto surgelato o congelato da origine come previsto dall'allegato VI PARTE A del Reg. UE 1169/11

DEGUSTAZIONE MARE / SEAFOOD TASTING MENU

Entrée di benvenuto
Welcome entrée

Scorfano scottato con crocchetta
di formaggio e cicoria saltata^{4-7 *}

Seared redfish with cheese croquette and sautéed chicory

Linguina mantecata al baccalà con crema di fagioli,
aceto e nero di seppia^{1-3-4-7 *}

*Linguine creamed with codfish, beans cream,
vinegar and squid ink*

Darne di branzino scottato con salsa ai semi di senape,
cavolfiore alla vaniglia e indivia^{4-10 *}

*Seared sea bass fillet with mustard seed sauce,
vanilla cauliflower and endive*

Bisquit al limone, mousse di fragola 'candongia' e vaniglia¹⁻⁷

Lemon biscuit with candonga strawberry mousse and vanilla

Piccola pasticceria

Small pastry

Menù degustazione di quattro portate

€ 70 per persona

Four-course tasting menu

€ 70 per person

Il menu degustazione, se scelto, è consigliato per il tavolo intero
The tasting menu, if chosen, is recommended for the whole table

DEGUSTAZIONE TERRA / LAND TASTING MENU

Entrée di benvenuto
Welcome entrée

Pancia di maiale glassata alla BBQ con quenelle di melanzana, maggiorana e mozzarella di bufala¹⁻⁷⁻⁹

Pork belly glazed with BBQ sauce, with aubergine quenelle, marjoram and buffalo mozzarella

Gnocco di zucca con salsiccia pezzente, aria di parmigiano e finocchietto¹⁻⁷⁻⁹

Pumpkin gnocchi with pezzente sausage, parmesan foam and fennel

Anatra con chutney di peperone e lattughino croccante*

Duck with pepper chutney and crunchy lettuce

Mousse ricotta e cannella, con gel yuzu e confettura di fichi^{1-7*}

Ricotta and cinnamon mousse with yuzu gel and fig jam

Piccola pasticceria

Small pastry

Menù degustazione di quattro portate

€ 70 per persona

Four-course tasting menu

€ 70 per person

Il menu degustazione, se scelto, è consigliato per il tavolo intero
The tasting menu, if chosen, is recommended for the whole table

INFORMAZIONI AI CLIENTI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI

Gentile cliente, gli alimenti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini, scelti per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati sono presenti prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, per cui è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, richieda al personale addetto al ristorante l'Elenco degli Ingredienti delle pietanze servite completo di allergeni - che è a vostra disposizione presso il nostro ristorante.

Vi invitiamo a prestare attenzione al simbolo riportato accanto ad ogni portata del nostro menù per individuare la presenza o meno degli allergeni elencati in questa pagina. (Reg. Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011).

ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

INFORMATION TO CUSTOMERS AFFECTED BY FOOD ALLERGIES

Dear customer, the foods used in our restaurant are natural and genuine, chosen to give the highest quality to our product. Among the ingredients used are products that can cause allergies or intolerances, so it is important that anyone is or thinks they are intolerant or allergic to anything food or ingredient, ask the restaurant staff for the Ingredient List of the dishes served complete with allergens - which is available to you at our restaurant.

We invite you to pay attention to the symbol shown next to each course in our menu to identify the presence or absence of the allergens listed on this page. (Reg. Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011).

ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their strains hybridized and derivative products.

2. Crustaceans and shellfish-based products.

3. Eggs and egg products.

4. Fish and fish products.

5. Peanuts and peanut products.

6. Soy and soy products.

7. Milk and dairy products (including lactose).

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium storicum*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products.

9. Celery and celery-based products.

10. Mustard and mustard products.

11. Sesame seeds and sesame seed products.

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of SO₂.

13. Lupins and lupine products.

14. Molluscs and shellfish-based products.

The possible accidental contamination between one ingredient and another cannot be excluded.