SALUTE

ANTIPASTI

PATATE, RISO E COZZE - IN CHIAVE MODERNA	14
POLPO LACCATO AL BARBECUE, RAPA, TOPINAMBUR E OLIVE DOLCI	16
CONTROFILETTO DI MANZO MARINATO, COLATURA DI CACIOCAVALLO, PESTO IN POLVERE E PEPERONE CRUSCO	15
MELANZANA LACCATA, STRACCIATELLA, POMODORINO CONFIT E SALSA AL BASILICO	14

PRIMI

CARAMELLE RIPIENE DI BRANZINO, CREMA DI FAVE, RISTRETTO ALLA RUCOLA E VONGOLE	19
PACCHERI GRANO SENATORE CAPPELLI SALTATI ALLA BISQUE DI SCAMPI, PANATURA CROCCANTE AL NERO DI SEPPIA E BASILICO	20
ORECCHIETTA AI 3 POMODORI, POLVERE DI BASILICO E CACIORICOTTA	16
CAPPELLETTO RIPIENO DI BRACIOLA, CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MOUSSE AL CANESTRATO	17
FARFALLE INTEGRALI RIPIENE DI FAVE E CICORIE, ASSOLUTO AL GAMBERO ROSSO E CROCCANTE DI MELANZANA	19

SECONDI

CONTROFILETTO DI VITELLO URUGUAY, CAROTINA ARROSTO, SALSA PERIGUEUX E RAPA SCOTTATA	22
BOMBETTA DI VITELLO SCOTTATA, PUNTARELLA E SALSA AL CACIOCAVALLO	21
TRANCIO DI OMBRINA CORBA ROSSA SCOTTATA AGLI AGRUMI, PATATA FONDENTE E CIMA DI TORZELLA SELVATICA	22
RICCIOLA YELLOW TAIL COTTA IN UMIDO, SALSA ALLE COZZE E CREMA DI BARBABIETOLA	22
CAVOLFIORE ALLA BRACE, SESAMO, CACIORICOTTA, TARTUFO E POMODORO ROSSO	20

DESSERT

TIRAMI A SUD	7
TARTELLETTA DI FROLLA DI RISO CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO	7
MOUSSE ALL'ARACHIDE SALATO E CREMOSO AL CARAMELLO, GELE' AL LAMPONE	7
SELEZIONE DI GELATI FATTI IN CASA	6
SPUMONE DELLA TRADIZIONE, SALSA AL CIOCCOLATO E FROLLA ALLA CANNELLA	7

COPERTO €3 A PERSONA

PER INFORMAZIONI RIGUARDANTI GLI ALLERGENI E LA PROVENIENZA DEI NOSTRI INGREDIENTI, IL NOSTRO PERSONALE SARA' LIETO DI ASSISTERVI

1729

TENUTA PINTO

COUNTRY HOUSE