

CARTA DELLA SETTIMANA

ANTIPASTI

Tagliere di salumi 20

Prosciutto crudo, Salame, Coppa, Pancetta, torta frita,
, Parmigiano-Reggiano 24 mesi e Giardiniera fatta da noi (GF, 7, 9, 13)

Branzino marinato all'aceto di melograno e arancia, pesto al curry 16 (GF, LF, 4, 6, 11, 13)

Vitello tonnato alla piemontese 16 (LF, 1, 3)

Cervello fritto e tapenade 16 (LF, 1, 3, 4)

Insalata di funghi porcini crudi 16 (V)

Flan di funghi porcini e Parmigiano 10 (V, 3, 7)

Degustazione di formaggi caprini dell'Azienda "Le capre di Jacopo" e cipolle caramellate 12 (V, 7)

PRIMI

"Il Mare" Spaghettoni, burro acido, salsa all'aringa affumicata, ostrica e nero di seppia 16 (1, 4, 7, 13, 15)

Anolini di magro in brodo 14 (1, 3, 7)

Tortelli di zucca col soffritto 14 (V, 1, 3, 7)

Pappardelle ai funghi porcini 14 (V, 1, 3, 7)

Passatelli mantecati ai pomodorini datterini e Parmigiano Reggiano 14 (V, 1, 3, 7, 9, 10)

SECONDI

Baccalà, zucca, salsa di Parmigiano e salvia 20 (1, 4, 7)

Fritto di calamari e gamberi rosa di Spezia, sardoncini e maionese alla brace 20 (LF, 1, 2, 3, 4, 15)

Porcini fritti 20 (V, 1, 3)

Diaframma di manzo, gorgonzola, uvetta, mosto cotto e erbe 20 (GF, 7)

DOLCI

Gelato al latte mantecato al momento, yogurt, miele, amarene e lamponi 6 (GF, V, 7)

Creoso al cioccolato 6 (V, 1, 3, 7, 13)

Creoso al pistacchio 6 (V, 1, 3, 7, 13)

Bonet e pera 6 (V, 1, 3, 7, 13)

Pesca ripiena, ricotta e cannella 6 (V, 1, 3, 7, 8, 16)

MENU DEGUSTAZIONE PORCINI

(per tutto il tavolo)

Flan di porcini e Parmigiano, Insalata di porcini crudi, Pappardelle ai porcini e Porcini fritti

40

LA NOSTRA CARTA SEGUE LA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI E CAMBIA SPESSO
IN BASE ALLA REPERIBILITA' NEI MERCATI LOCALI

Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti in negativo per una migliore conservazione e per rispettare le normative di legge. Chiedere al Maitre