

MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



I CLASSICI FREDDI

*Battuta di carne cruda e misticanza €18

*Pane, burro e acciughe € 17 1,4,7

*Vitello cotto al rosa, Salsa tonnata, verdure all'agro e capperi fritti €18 12

*Selezione di salumi, focaccine e Giardiniera €20 1,8

(Cotto "Branchi", Pancetta Cotta "La Giovanna", Pancetta Cruda e Mortadella di "Capitelli", Crudo Sillario, Coppa e Salame di "Grossetti")

*Selezione di Formaggi con confettura €20 7

(Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina Valdossola, Compte', Holtzhoffer e Gorgonzola naturale)

ANTIPASTI

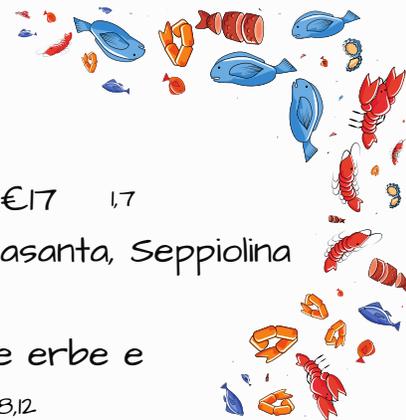
*Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €17 1,7

*Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno, Capasanta, Seppiolina e Ostriche Kristale €35 2,4,6,12,14

*Frolla salata con composizione di Verdure, Robiolina alle erbe e Gelato al Pomodoro confit €20 1,3,6,7,8,12

*Uovo pochet, Patata schiacciata, Funghi Porcini, fonduta di Compte e Dragoncello €22 3,7

*Petto d'Anatra arrosto, il suo Pate', Arancia ed Erbette €22 6,7,9,12



PRIMI

*Mezzo Pacchero (G. di Nola), Aglio, Olio, Peperoncino con Pesci e Crostacei cotti/crudi e Pomodorini confit €24 1,2,4,6,12

*Ravioli ripieni di Genovese (Carne di manzo e Cipolle), Parmigiano Reggiano e Tarassaco €20 1,3,6,7,9

*Risotto (S.Andrea Goio Dop), Cime di Rapa, Burrata, Acciughe e Limone candito €20 4,6,7
*,*Gnocchi di Patate, Zucca, Finferli, Salsiccia di Maialino nero dei Nebridi e Fonduta di Toma €22 1,3,6,7

CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI

~~CHIEDIAMO CORTESAMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE~~

PRIMA DI ORDINARE, NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE SERVIZIO E COPERTO € 4

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20 VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



SECONDI

- *Bistecca Angus cotta al BBQ con patate e maionese al Dragoncello €35 ^{3,7,10}
- *Pollo arrosto, Salsa alla Cacciatora e Verdure di stagione €20 ^{6,9,12}
- *Animelle di Vitello in panatura croccante, salsa Agrodolce e Carciofi €24 ^{1,3,12}
- *Bollito misto (Lingua, Testina, Cotichino e Guancia) con Purè di patate, Salsa Verde e Mostarda €26 ^{7,9,12}
- *Filetto di Baccalà alla Pizzaiola, Pomodoro, polvere di Olive nere e Foglie di Capperi €24 ^{4,6,9,12}

DOLCI

- *Cialda di farina di Castagne, Zucca acidula, Gelato affumicato e Marron Glacé €8 ^{1,3,7,8,12}
- *Tiramisu' RossodiSera Style con granita al Caffè €8 ^{1,3,7}
- *Tarte Tatin di Mele con gelato alla Crema €8 ^{1,3,7,8}
- *Frutto della Passione, Panna, Mosto d'uva, Crumble al cacao e Moscovado €8 ^{1,3,7,8,12}
- *Sorbetto di stagione €8



MENÙ DEGUSTAZIONE €55

- *Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana
- *Risotto (S.Andrea Goio Dop), Cime di Rapa, Burrata, Acciughe e Limone candito
- *Pollo arrosto, Salsa alla Cacciatora e verdure di stagione
- *Tiramisu' RossodiSera Style con granita al Caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €80



CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI
CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI
ORDINARE NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI
NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE

SERVIZIO E COPERTO € 4

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI
UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI
D.LGS 231/20

VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA