



MENÙ

ANTIPASTI

Pan Bao farcito con cotechino di nostra produzione, "verze sofegae" e rafano 19

Ovetto Goloso 19 (V)

*Stoccafisso selezione Tagliapietra mantecato con solo olio, polenta di mais antico
e cappuccino di baccalà 19 (G,L)*

Cool trip in Asia 21 (L)

Quadro di scampi 25 (G,L)

Assaggi di carne cruda di razza piemontese selezionata dalla macelleria Bottacin 20 (G,L)

PRIMI

Risotto alla sbirraglia, sedano e aceto Bonfigliol (min. 2 persone) 21 (G)

Reginette di pasta all'uovo farcite con cime di rapa, caviale, vellutata di patate e porro 21

*Ramen di anatra ruspante dell'Az. Agr. "La Burlina" con Bigoli di lievito madre
torchiate a mano con farina "Gentil Rosso" 19 (L)*

Tagliolini maremou 25

*Tortelli di pasta all'uovo farcita con broccoletto di Custoza,
conditi con brasato di lumache alle erbe aromatiche e bottarga 20 (V)*

SECONDI

*Pollo Rustichello® della Pedemontana allevato da noi, cottura lenta in "tecia" nella cucina economica
con polenta di mais antico e cicchetti di "tagli nobili" 29 (G,L)*

Testa-Coda di vitello 25 (G,L)

La nostra proposta di costate di manzo alla brace (G,L)

Borsch di cervo, barbabietola e foie gras 35 (G,L)

Fegato di vitello sanato alla brace con purè 1:1 e agretti di cipolla al lampone 25 (G,L)

Suquet di Merluzzo del Nord Skrei, e gyoza M&M's 25 (G,L)

I Formaggi di Ciccio Caffagna da latte crudo di animali liberi nei pascoli del Gargano 7,50/hg (V)

Disponibile anche in versione: G -senza glutine, L - senza lattosio, V - vegetariano.

IL PIACERE DI ESPLORARE

*Rispetto della stagionalità e materia prima d'eccellenza:
sono queste le parole chiave che guidano la creazione di ogni nostro menù.*

MENÙ 6 PORTATE A 70 €

I PIATTI POSSONO ESSERE SCELTI TRA LE PROPOSTE ALLA CARTA

IL MENÙ DEV'ESSERE UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO

LA SCELTA DI ALCUNI PIATTI POTREBBE COMPORTARE UN SOVRAPPREZZO NEL MENÙ DEGUSTAZIONE

- LE BEVANDE SONO ESCLUSE -

*"In cucina, così come nella vita, ho deciso di concentrarmi sulla sostanza: meno fronzoli e distrazioni e più
attenzione a ciò che conta davvero.*

Ogni piatto è costruito da una materia prima ricercata e di altissima qualità.

*Sono altresì convinto che togliere e semplificare, piuttosto che aggiungere, sia l'unica strada per valorizzare e
tradurre nel modo più comprensibile un'idea di gusto, uno stile di cucina, una scelta di vita".*

Chef Giovanni Merlo

PREGHIAMO I SIGNORI AFFETTI DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE, INTOLLERANZE, DI COMUNICARLO SEMPRE PRIMA DELL'ORDINE AL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI POTER AVERE PIATTI ALTERNATIVI.

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER POTERVI SUGGERIRE NELLA SCELTA DEL PIATTO PIÙ ADEGUATO ALLA VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

*INFORMIAMO I GENTILI CLIENTI CHE LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE DEGLI ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.

