



13.10
la carta

ANTIPASTI

CERNIA MARINATA AL TEA JASMINE, FRAGOLE E CIPOLLOTTO **	2/4/7/9	20
CONIGLIO IN CARPIONE CON VERDURE AL ROSMARINO **	9/10/12	19
✓ ASPARAGI ALLA GRIGLIA, MAIONESE DI DRAGONCELLO E SENAPE, PAN BRIOCHE	1/7/9/10/12	19
✓ AGRETTI E BIETOLE CRUMBLE E ZABAIONE PICCANTE	1/3/7/9	19

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL BACCALÀ E ANETO **	2/4/7/9	20
CASONCELLI, PANCETTA CROCCANTE, PERE CONFERENCE E SFOGLIE DI POLENTA **	1/3/7/9	18
✓ CANNELLONI CON RICOTTA DI BUFALA, LIMONI DI SORRENTO E CIME DI RAPA **	1/3/7	18
✓ TORTELLI DI PISELLI FRESCHI, RICOTTA SALATA, LATTE DI MANDORLA E BURRO ALLA SANTOREGGIA **	1/3/7/8/9	18

SECONDI PIATTI

MAIALE COTTO A LUNGO, PEPE SELVATICO DEL CAMERUN, VERDURE DI PRIMAVERA **	7/9	24
CAPRETTO -az.agr.Bagaggera- GLASSATO CON SPEZIE D'ORIENTE, CIPOLLE CAMELLATE E FARRO INTEGRALE **	1/6/9/10	27
ROMBO "ARROSTO" COZZE E SCAROLA **	2/4/9/14	29
✓ CIPOLLA CAMELLATA AL TIMO, NOCI E ERBORINATO DI CAPRA **	1/3/7/8/10	20

FORMAGGIO E DOLCI

✓ FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA -az.agr.Bagaggera- MANDORLE E PANE SFOGLIA	1/3/7/8	10
✓ SEMIFREDDO CON MIELE DEL PARCO DEL CURONE, PANNA ACIDA E POLLINE -az.agr.Chelidonia- **	1/3/7	10
✓ CIOCCOLATO LAMPONI E ROSE BULGARE **	1/3/6/7	10
✓ CEDRO SCIROPATO, GELATO DI CAPRA E CROCCANTE DI MANDORLE **	3/7/8	10
✓ LATTE AL FORNO, FRAGOLE E WHISKY **	1/3/7	10
✓ SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA THAITI, SALSALIA AL FRUTTO DELLA PASSIONE E GELATO AL LATTE **	1/3/7	12
Tempo di preparazione 25 min		

I prezzi sono da intendersi in euro - Coperto incluso

✓ Piatti vegetariani

Indichiamo con * i prodotti surgelati all'origine e con ** i prodotti abbattuti in negativo da noi.

Di seguito riportiamo la lista degli allergeni:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poichè nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.



13.10

i menù degustazione

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

IL TERRITORIO

4 portate - 55,00 €

ASPARAGI ALLA GRIGLIA,
MAIONESE DI DRAGONCELLO E SENAPE, PAN BRIOCHE 1/2/7/9/10/12

CASONCELLI,
PANCETTA CROCCANTE, PERE CONFERENCE E SFOGLIE DI POLENTA ** 1/3/7/9

MAIALE COTTO A LUNGO,
PEPE SELVATICO DEL CAMERUN, VERDURE DI PRIMAVERA ** 7/9

FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA -az.agr.Bagaggera-
MANDORLE E PANE SFOGLIA 1/3/7/8

PRIMAVERA

6 portate - 70,00 €

ASPARAGI ALLA GRIGLIA,
MAIONESE DI DRAGONCELLO E SENAPE, PAN BRIOCHE 1/2/7/9/10/12

CONIGLIO IN CARPIONE
CON VERDURE AL ROSMARINO ** 9/10/12

TORTELLI DI PISELLI FRESCHI,
RICOTTA SALATA, LATTE DI MANDORLAE BURRO ALLA SANTOREGGIA ** 1/3/7/8/9

CAPRETTO -az.agr.Bagaggera- GLASSATO CON SPEZIE D'ORIENTE,
CIPOLLE CARAMELLATE E FARRO INTEGRALE ** 1/6/9/10

FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA -az.agr.Bagaggera-
MANDORLE E PANE SFOGLIA 1/3/7/8

LATTE AL FORNO, FRAGOLE E WHISKY ** 1/3/7

ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO 0,70 L 2,5

COCA COLA O ACQUA TONICA 3

GIN TONIC (alcolico o analcolico) 10

CAFFÈ ESPRESSO O MOKA 2,5

AMARI DA 6 A 8

GRAPPE 6

CALVADOS 6

RUM DA 8 A 12

WHISKEY DA 10 A 16