



L'APPÉTIT BISTRÒ

By Chef Alisani

ANTIPASTI

- Cuore di capasanta nel suo guscio** €18
Burro montato alla paprika, caviale al tartufo e nasturzio fresco
Allergeni: 4,3,14
- Tartare di tonno pinne gialle** €18
Scampo mediterraneo, gel di aglio nero e cipolla di Tropea marinata all'aceto di lampone
Allergeni: 4
- Hummus di ceci e barbabietola** €18
Insalata di baccalà in olio cottura, yougurt al lime, coriandolo fresco e chips di pane (Versione vegetariana con polpette di verdure)
Allergeni: 4,3
- Pata negra stagionato** €20
Carciofo alla romana e gnocco fritto
Allergeni: 1
- Scaloppa di foie gras in più consistenze** €25
Cipolla di Giarratana (presidio Slow Foo) anguilla affumicat, fonduta di parmigiano reggiano e gocce di Aceto Balsamico di Modena
Allergeni: 3,4,7

PRIMI

- Gnocchi di patate viola** €16
Sauté di seppie, pomodorino confit, estratto di basilico, semi di sesamo e katsuobushi
Allergeni: 4,7,11
- Tagliolino home made ai 40 tuorli** €18
Burro chiarificato, fonduta di parmigiano reggiano e polvere di tartufo
Allergeni: 1,3,7
- Tortello di pasta fresca** €18
Ripieno di asparagi e caprino, gambero rosso di Mazara e gemme di basilico
Allergeni: 1,3,7
- Maccheroncino di pasta fresca ai cinque pomodori** €18
Melanzana frita, stracciatella di burrata e perle di basilico
Allergeni: 1,3,7
- Mezzo pacchero "scoglio secondo noi"** €22
Crudo e cotto di mare
Allergeni: 1,4,14



SECONDI

Arrosto di pesce spada alle erbe

Cottura a bassa temperatura, polenta croccante dal cuore morbido allo zola e fondo bruno di vitello

Allergeni: 4

€28

Lingotto di maialino iberico

Tenero e croccante, spinacino baby al salto, giardino di verdure e riduzione di soia in agrodolce

Allergeni: 6

€25

Trancio di merluzzo carbonaro

In olio cottura, pak choi al burro chiarificato e insalatina di sakura all'olio di sesamo

Allergeni: 4,11

€28

Fritto misto di lago

Verdure croccanti e salsa bernese

Allergeni: 1,3,4

€25

Il nostro pescato del giorno

Con i suoi contorni

(prezzo all'etto)

€10

Filetto di black Angus

Con scaloppa di foie gras, riduzione al porto e giardino di verdura di stagione

Allergeni: 1,9,7

€45

PLATÒ ROYAL DI CRUDITÈ DI PESCE

Cuore di capasanta taglio sashimi

Tartare di tonno

Tartare di scampo

Pesce spada al tartufo

Tonno pinne gialle taglio sashimi

4 gamberi rossi di Mazara

6 ostriche del giorno

Allergeni: 4,14

Per due persone €120



PERCORSO DEGUSTAZIONE

Entrè dello chef

Capasanta

Tartare di tonno

Patanegra

Tortello asparagi

Arrosto di pesce spada

Grand dessert dello chef

€90

In abbinamento vino

4 bicchieri

€120



PIZZE GOURMET IN PADELLA

La gustosa

Mortadella di cinghiale, tartufo, pistacchio verde di Bronte, stracciatella di burrata

Allergeni: 1,7,8

€25

Pizza dal mare ai monti

Stracciatella di burrata, acciughe del Mar Cantabrico, crudo di Langhirano stagionato 36 mesi

Allergeni: 1,4,7

€28

La tartufata

Prosciutto cotto al tartufo, stracciatella di burrata, pomodori di Sorrento, perle di tartufo

Allergeni: 1,7,8

€30

Fitness

Pomodoro, pomodoro confit, misticanza, stracciatella di burrata, pesce spada affumicato, scaglie di parmigiano

Allergeni: 1,7

€30

Parmigiana di melanzane

Stracciatella di bufala, pomodorino confit, basilico, caviale di basilico, melanzana croccante

Allergeni: 1,7

€28

La mediterranea

Gamberi rossi, stracciatella di burrata, salmone selvaggio dell'Alaska affumicato

€40

Con aggiunta di caviale 30g

Allergeni: 1,4,7

€90



DESSERT

La nostra Pavlova

Con frutti di bosco

Allergeni: 7

€12

"Mokamisu"

Tiramisù rivisitato a cura dello chef

Allergeni: 1,3,7

€12

La mela del peccato

Cre moso al cioccolato con cuore alla mela verde, crumble al cacao, gel ai fichi, crema pasticcera e cioccolato

Allergeni: 1,3,7

€12

Saker

Cuore morbido al lampone e coulis ai frutti rossi

Allergeni: 1,3,7

€12

Il nostro cannolo alla siciliana

Allergeni: 3,7

€12

I nostri sorbetti

€12

Monte baldo

Cre moso al cioccolato bianco, vaniglia e zabaione salato

Allergeni: 3,7

€12

LISTA ALLERGENI

1- GLUTINE:

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi derivati.

2- CROSTACEI:

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

3- UOVA E DERIVATI:

Tra i derivati più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati creme ecc...

4- PESCE:

Tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

5- ARACHIDI E DERIVATI:

Snack confezionati, creme condimenti, in cui vi sia anche in piccole dosi.

6- SOIA:

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7- LATTE E DERIVATI:

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8-FRUTTA A GUSCIO:

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di Acagiù, noci di Pecan, anacardi e pistacchi.

9- SEDANO:

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10- SENAPE:

Si può trovare nelle salse e nei condimenti come la mostarda

11- SESAMO:

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

13- LUPINI:

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.

14- MOLLUSCHI:

Canestrello, cannolicchio, capasanta, ostica, patella, vongola, tellina, ecc...