

## La nostra degustazione di pesce

*Il fagottino ripieno di baccalà alla  
vicentina  
su vellutata di fave pugliesi*

\*\*\*

*La calamarata con totani e petali di  
tonno crudo*

\*\*\*

*Il branzino alla piastra su écrasé de  
pomme de terre*

\*\*\*

*Il Dolce sole*

*Euro 65*

- Coperto incluso
- Bevande escluse
- Abbinamento vini con 2 bicchieri 12
- Abbinamento vini con 3 bicchieri 15

## La nostra degustazione di carne

*La millefoglie di polenta con  
stracciatella di burrata e tartufo  
nero di Acqualagna*

\*\*\*

*La nostra parmigiana*

\*\*\*

*Il filetto di Fassona con foie gras  
e tartufo nero di Acqualagna*

\*\*\*

*Il tiramisù*

*Euro 60*

- Coperto incluso
- Bevande escluse
- Abbinamento vini con 2 bicchieri 12
- Abbinamento vini con 3 bicchieri 15

*Gentile ospite, comunica cortesemente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, cos come se volessi degustare cucina vegana o vegetariana.*

*Ti proporremo piatti espressi con l'aiuto del nostro Chef.*

*Buona permanenza nel nostro mondo ricco di sapori.*

# **Menu “ à la carte ”**

**Autunno 2021**

*A cura dello Chef Ludovico De Santis e del G.M. Claudio Martina*

***Per iniziare...***

*Il mio crudo con il mio Olio:  
Crudités di pesce, molluschi e crostacei del giorno con amore  
in olio E.V.O. Birtolo Fruttato Leggero*

30

*Il fagottino ripieno di baccalà alla vicentina  
su vellutata di fave pugliesi*

18

*L'astice alla catalana*

25

*Il polpo in due cotture con crema di patate*

18

*La millefoglie di polenta con stracciatella di burrata e tartufo nero di  
Acqualagna*

20

***...per continuare...***

*La calamarata con totani e petali di tonno crudo*

18

*I tagliolini di Ludovico all'Astice*

22

*I tajarin con burro chiarificato e tartufo nero*

24

*I paccheri ripieni di baccalà con gamberi rossi di Mazara*

20



*La nostra Parmigiana*

16

***...per finire...***

*Il flan di zucca con crème fraîche e gamberi flambati all'arancia*

16

*Il gran fritto D'A-mare con il pescato del giorno*

18

*La rana pescatrice alla mediterranea*

20

*La tagliata di tonno rosso con verdure di stagione*

20

*Il filetto di Fassona con foie gras e tartufo nero*

24

***insieme a...***

*Contorni del giorno*

5

*Coperto e servizio*

3

\* Si comunica alla spettabile clientela che in mancanza del reperimento di prodotto fresco, alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

***I nostri fornitori:***

*Olio Birtolo*

*Ge.ne*

*Forneria Preite*

*Pasta di Stigliano*

*Fragranze Mediterranee*

GRAZIE per averci scelti



### ***Gli antipasti***

*La crema di fave con catalogna e crostini dorati*  
16

*La burrata di Andria con peperoni cruschi lucani*  
16

### ***I primi piatti***

*La nostra parmigiana*  
16

*I tajarin con burro chiarificato e tartufo nero*  
24

## ***I secondi piatti***

*Gli spiedini di verdure miste alla griglia con provola dolce o affumicata*  
16

*I ciareghì con tartufo nero di Acqualagna*  
28



## ***Gli antipasti***

*La crema di fave con catalogna e crostini dorati*  
16

*La millefoglie di polenta con funghi porcini freschi*  
18

## ***I primi piatti***

*I paccheri di grano duro di Stigliano con funghi porcini*

18

*Le orecchiette con cime di rapa in Olio Birtolo Fruttato medio*

16

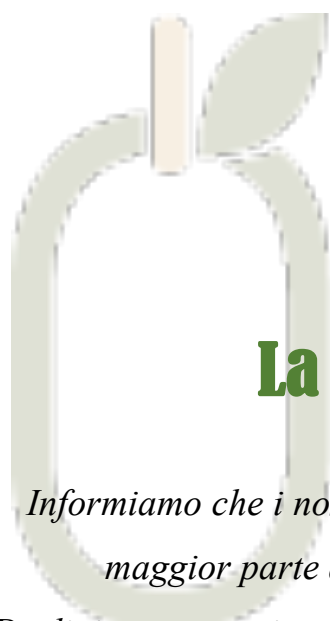
### ***I secondi piatti***

*Gli spiedini di verdure miste alla griglia*

14

*Il tortino di patate e funghi*

16



Olio

### **La nostra proposta per celiaci**

Birtolo

*Informiamo che i nostri ospiti celiaci sono i benvenuti e che potranno consumare la maggior parte dei piatti presenti sul nostro menu in modalità gluten-free.*

*Decliniamo tuttavia ogni responsabilità in quanto non si dispone di laboratori separati, quindi dedicati alla preparazione esclusiva senza glutine.*

*Grazie per la comprensione.*