

Sl

Menu

*” ...E’ risaputo che la buona tavola
è fonte di allegria e di socializzazione:
mangiare in modo sano e
gustoso significa vivere in salute e armonia;
è quindi importante che la ricerca dei cibi e l’accurata
selezione qualitativa dei medesimi divengano per noi una
priorità....”*

*Per offrirvi un servizio migliore non si possono ordinare più di tre
primi diversi allo stesso tavolo. . .*

Antipasti

Lo sformatino ai due peperoni

La pappa al pomodoro

Il tomino alla piastra con purea di pistacchi

€ 6,00

Il carpaccio di storione con uvetta e pinoli

I totanini alla piastra con l'arancia

L'involtino di verza e baccalà su vellutata di porri

€ 7,00

Antipasto misto di Terra o di Mare € 22,00

(per due persone)

Minestre

La zuppa di farro

La pasta e ceci

€ 7,00

Primi Piatti

I tagliolini con cipolle e pecorino

I ravioli di noci con vellutata di borlotti

I picci alla lepre

€ 7,00

Gli gnocchi con fiori di zucca e gamberi

I tagliolini con triglie e arancia

I ravioli di gamberi e lardo su vellutata di asparagi

€ 8,50

Acqua € 1,50

Caffè € 1,50

Servizio 10%

Secondi Piatti

La tagliata di manzo

€ 12,00-16,00

La lombatina di vitello con aceto balsamico e parmigiano

€ 12,00

Il petto di faraona con marsala e mele renette

€ 11,00

La grigliata mista di mare

€ 13,50

Il branzino al forno con patate croccanti

€ 12,00

La tagliata di tonno con mandorle e pomodori secchi

€ 24,00

(per due persone)

Contorni

I fagioli

Le patate gratinate

Le zucchine in carpione

I peperoni ripassati

Le insalate

I pomodori all'aceto balsamico

€ 4,50

I Salumi di Sauris

Il Prosciutto.	€ 5,00
Lo Speck.	€ 5,00
Il Culatello	€ 5,00
L'Osso collo	€ 5,00
Il Salame	€ 5,00
Wolfino	€ 5,00
Il Lardo alle erbe	€ 5,00

Il Tagliere, cinque assaggi di salumi minimo per due persone . . .
. € 10,00 a pers.

Formaggi.

Il Pecorino di crete Senesi €4,00

Guttus erborinato €4,00

Formaggio preparato con latte Orino intero e stagionato per un mese in apposite cantine, dove grazie a piccoli fori fatti nel formaggio si creano le pregiatissime erborinature . . . produzione limitata

Il Gorgonzola extra dolce Dop. €4,00

. . . delizioso con sedano e carote . . .

Testun ciucco al nebbiolo €4,00

Stagionato 140 giorni in cantine di tufo, dopodiché viene messo ad affinare sotto mosto d'uva Nebbiolo in botti di legno per circa un mese . . .

Il Parmigiano Reggiano Dop 36 mesi €4,00

Il Pecorino di fossa. €4,00

La Granglona Sarda 24 mesi €4,00

Particolare formaggio di pecora con pasta granulosa dal sapore dolce e leggermente piccante

Il Tagliere con 5 assaggi, min. per 2 persone €10,00 a pers.

Il Dessert...

Semifreddo al croccante

Mousse al mascarpone con gelatina al caffè

Mousse di cioccolato e fichi

Crostata con cioccolato e arancia

Bavarese di pecorino miele e pinoli

Bonnet al cioccolato

Panna cotta

Sgroppino al limone

Torta Tenerina

Degustazione cioccolato di Modica

€ 5,00

Cantucci... € 3,00

Acqua € 1,50

Caffè € 1,50

Servizio 10%