

Carte de Entrée



NO carne



i + gettonati



NOVITA'



mesi freddi



mesi caldi



Vegetariano



tutto l'anno

INDICE

1° Fascia - €

Entrée

2° Fascia - €€

Entrée

Salade Française

Insalata agrodolce, con faraona, cipollina agrodolce, lamponi e valeriana



Perle di Orzo

*Tortino di orzo perlato con concassè di verdure estive, con emulsione all' erba
cipollina*



Cuore d'estate

Bocconcino di bufala con tartare di pomodori marinda



Norvegia d'autore

Crema di ceci con baccalà nordico e rosmarino



Sformatino Irlandese

alla zucca con crema ai porri



Cheese Cake

cheese cake salato al basilico, taralli e tartara di pomodori



Bocconcino Bernese

Triangolo di stufato di carne in crosta croccante, con giardiniera di verdure e salsa alla senape



Ratatouille

originale , a base di verdure stufate, con fondo di formaggio e pomodoro



Babaganoush

*di melanzane con tartare di zucchine alla menta e mandorle salate servito in
bicchierino*



Sogno d' Appennino

*Sfoglia salata con mousse di mortadella, crema di burrata d' Andria e granella
di pistacchi*



Fresco del Mare

Panzanellina fresca alla Marinara, a base pesce



Chic Flan

sformatino di porri paglia degli stessi ,crema di pecorino e spolverata di pepe nero



Strudel di Malga

Strudel salato ripieno di funghi porcini, brie e guanciale



Sformatino di Zucchine

*Tortino morbido di Zucchine servito con crema leggera di Brie e briciole di pane
croccante*



Zuppetta con Melone e Prosciutto croccante

Melone frullato con un filo di olio, sale e pepe, servito in un bicchiere e con sopra adagiate fettine di prosciutto crudo croccante

Anche nella variante con Pesce spada croccante



Sformatino di cavolo nero

con fonduta di gorgonzola



Piovono Polpette

Polpettine alle Erbette di campo

mini Polpettine di erbette in panko tempura su crema di scarola alla colatura di alici



Piovono Polpette

mini polpette di carne con juice colors di Verdure di stagione



2° fascia

Ostriche gratin

Ostriche gratinate con pangrattato e prezzemolo



Tartare di manzo

fonduta di taleggio e gocce di senape di Djon



Polpo d'incanto

polpo scottato con purè allo zafferano e polvere di lime



Chef and Fish

Crema di ceci con gamberi croccanti



Illusione d'amore

Sfoglie di Frolla alla Curcuma con Pata negra, Pere e Primosale



Carpaccio Marinato

Carpaccio di Tonno Marinato e leggermente affumicato, con salsa al frutto della passione e maionese alla soia



Millefoglie d'entrèe

La variante salata del celebre dessert fiorentino, farcito con pomodori, feta, cipolle e olive taggiasche



Ostriche ricetta di Cancale

condite con salsa di aceto e scalogno



Tartarre di Spada

*Tartara di Spada su letto di verdure, straccetti di burrata, pepe rosa e mosto
cotto di Syrah*



Quenelle di Baccalà

baccalà mantecato alla veneziana sfoglia di pane carasau e humus di ceci

