

hora

— bistrò —

MENÙ CENA

ANTIPASTI

Copertina di manzo CBT (cottura a bassa temperatura)
con salsa verde e giardiniera di verdure di stagione

Polpo arrosto su vellutata di zucca violina
ed emulsione di aglio nero fermentato

Selezione di salumi tipici con sopressa nostrana, speck nostrano,
crostino con lardo stagionato e Caciotta del Vigneto

PRIMI

Agnoli alla faraona con crema di castagne e tartufo nero

Spaghetti con crema di burro al garum di latte e polvere di cavolo nero

Scialatielli ai frutti di mare con cozze, vongole, gamberi,
canocchie, pomodorini

SECONDI

Costata di scottona alla griglia con patate al rosmarino
e porro brasato al balsamico

Filetto di branzino alla piastra con salsa thailandese e tempura di salicornia

Petto di pollo CBT (cottura a bassa temperatura) alla griglia con patate
al rosmarino e porro brasato al balsamico

DESSERT

Tiramisù

Tortino con cuore morbido al cioccolato e crema inglese

Cheesecake ricotta e cioccolato bianco con salsa al caramello salato

ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine*
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3 Uova e prodotti a base di uova*
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6 Soia e prodotti a base di soia*
- 7 Latte e prodotti a base di latte*
- 8 Frutta a guscio*
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10 Senape e prodotti a base di senape*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12 Solfiti > 10 mg x 7 kg*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi*