

## **\*IL PANIERE**

Pane di Patate

Pane di Ghiande

Pane di Corteccia

Pane di Licheni

Pane al Fieno

Pane alla Vinaccia

Pane di Zafferano al Vapore

Grissini

Focaccella al Rosmarino

**COPERTO A PERSONA € 5**



Ristorante

### **GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI**

- 1.CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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 (incluso lattosio)
- 8.FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13.LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14.MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

(\*) E' nostra abitudine utilizzare materie prime fresche e stagionali, in caso di difficoltà nel reperirle verranno utilizzate materie prime da noi lavorate e conservate secondo le modalità previste dalla legge (abbattute e congelate in proprio). Gamberi, calamari e scampi sono congelati all'origine.

## ANTIPASTI

\*Crudità di Tonno, Ceviche, Olio al Nasturzio e Ravanelli € 24  
3 - 6

\*Cipolla di Cavasso glassata con il suo Fondo e Miele, Salsa al Beurre Blanc, Senape in Grani ed Erba Cipollina € 14  
7 - 10

\*Ragù di Alette di Pollo, Fegatini, Alici e Spuma di Patate € 16  
4 - 7

\*Cefalo, Verdure fresche e in agro, Carpione alla Barbabietola € 18  
4 - 9

\*Quaglia Farcita all' Anguilla, Burro alle Erbe, Insalatina Invernale € 20  
3 - 4 - 7 - 10

## PRIMI

\*Risotto Con Il Meglio Del Nostro Mare € 30  
Min. 2 Persone  
2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 14

\*Ravioli al Cervo, Spuma di Polenta, Riduzione al Vin Brulè e Gialletti € 20  
1 - 3 - 7 - 9

\*Tagliolini Verdi, Ragù di Garusoli e Bernese al Verjus € 24  
1 grano - 3 - 4 - 7 - 9 - 14

\*Sfere di Patate al Cuc di Mont, Ragù di Varhackara € 18  
1 - 3 - 7 - 9

\*Lasagnetta ai Radicchi Nostrani, Fonduta di Pastorut e Noci € 18  
1 - 3 - 7 - 8 noci

## SECONDI

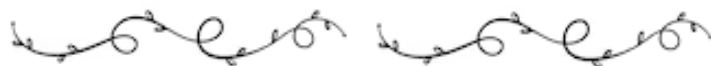
\*Petto di Faraona alle Castagne, Cardo Cinese Grigliato € 20  
3 - 7 - 9

\*Lombo di Cervo, Salsa Salmi, Insalatina di Mela Verde, Purè di Sedano Rapa € 33  
9 - 10

\*Filetto di Ombrina, Cavolo Cappuccio Collina, Salsa Umami € 32  
4 - 6 - 7 - 10

\*Lombetto di Maialino Iberico e Rape € 26  
6

\*Filetto di Rombo, Beurre Blanc Alle Erbe e Uova di Trota, Rosa Isontina € 30  
4 - 7 - 9



*VOGLIAMO INCORAGGIARE E PREMIARE LA QUALITÀ  
E L'IMPEGNO DEL NOSTRO PERSONALE*

**UN PICCOLO SUPPLEMENTO PARI  
AL 5% SARÀ DIVISO TRA SALA E  
CUCINA**

SE DESIDERA LASCIARE UNA PERCENTUALE DIVERSA (0% 7.5% 10%) LA  
PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE PRIMA DELL'EMISSIONE DEL  
CONTO

FAM. MARINI