

Settembre 2019

Fiori di zucca con ricotta e menta gratin, cialda di riso venere e coulis di pomodoro ^{4,7}	18,00
Magatello con spuma tonnata e confettura di peperoni rossi ^{3,4,10}	19,00
Insalata di tagliatelle di seppia e sedano bianco ^{4,9,10*}	16,00
Tonno di coniglio, tartare di pomodori, olive taggiasche e cipolle in agrodolce	17,00
Tartare di tonno con mango e sedano su crema di cetrioli e gin ^{4,12}	19,00
Agnolotti al burro e salvia ^{1,3,7}	18,00
Risotto ai fiori di zuccina, pomodoro confit e carpaccio di gambero ^{2,7*}	20,00
Tortelli di melanzana con ragout di agnello al sentore di noce moscata ^{1,3,7}	20,00
Linguina con pomodoro datterino, basilico e scaglie di pecorino ^{1,3,7}	16,00
Gnocchi di cous-cous con pestato di basilico e calamari ^{1,4,7,8*}	18,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini ^{1,2,3,7}	20,00



*Ristorante
Il Grillo*

Tartare di manzo piemontese con crudità di verdure all'aceto di vino rosso ¹²	22,00
Formaggio di capra, pasta di pane all'origano con tartare di cetrioli, melone, tofu e mentuccia ^{1,6,7}	18,00
Filetto di manzo con gratinatura all'aglio orsino, salse ai peperoni gialli e rossi e patate alle olive nere ^{1,7,8}	28,00
Cotoletta alla milanese ^{1,7,3}	24,00
Galletto di corte alla diavola con tortino di riso melanzane e crema al basilico ⁷	22,00
Trancio di ricciola con panur al panbrioches verdure in carpione e mais bianco ^{7,1*}	24,00
Baccalà confit avvolto nell'alloro con crema di fagioli di Pigna e cipolle agrodolce ^{4,7}	24,00
Piccola selezione di formaggi ⁷	12,00
Selezione di formaggi ⁷	19,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy
8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide
>10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs* Ingrediente abbattuto/frozen

I dessert

Cre moso allo yogurt con albicocche e il suo crumble ^{1,3,7}	10,00
Cannolo croccante alle mandorle con mousse di cioccolato bianco e lamponi ghiacciati ^{1,3,7,8}	12,00
Tiramisù tropicale ^{1,3,7,12}	10,00
Semifreddo alla vaniglia e mango con crumble al cocco ^{7,1,3,8}	12,00
Tris di crème brûlée : vaniglia del Madagascar, liquirizia, cioccolato e peperoncino ^{3, 7}	12,00

