



Il Menù dei Notturni Stellati

Incipit



Tuorlo marinato allo spumante, spuma di caprino e ciliegie essicate

€12,00

Allergeni 8,9



*Carpaccio di melone con insalata riccìa, pomodoro giallo in confit,
ravanelli e semi di lino*

€ 11,00

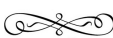
Allergeni 1,11



*Culaccia affinata al gutturnio ed erbe aromatiche con la nostra
giardiniera*

€ 16,00

Allergeni 3, 10



*Insalatina di fagioli bianchi, sedano fresco, pompelmo rosa e salmone
affumicato*

€ 16,00

Allergeni 12

Per i più piccoli

*Hamburger di chianina **con insalatina, pomodoro e cipolla rossa,
accompagnata da patate fritte*

€ 16,00

Allergeni 7,8,9



Primi piatti

*Gnocchi di patate **con cime di rapa, peperoncino e bottarga di muggine*

Allergeni 1,2,7,8,9

€ 15,00



Paccheri di Gragnano cacio e pepe con lime fresco

Allergeni 1,7,9

€ 12,00



*Risotto con piselli novelli, maggiorana e salvacremasco
(min. per 2 ps)*

Allergeni 9

€ 13,00

*Tortelli ripeni di brasato** della tradizione con la sua salsa*

Allergeni 3, 4, 7,8, 9,10,12

€ 14,00



Secondi piatti

*Costata di chianina alla piastra con verdure di stagione
alla griglia* €

20,00



San Pietro tra le nuvole

*Pesce San Pietro cotto al vapore e timo, crema di patate viola ed
aria di limone* € 16,00



*Filetto di manzo irlandese** con salsa al gutturnio doc
con purè di patate*

Allergeni 7,9

€ 18,00



*Carrello di formaggi freschi e stagionati
con le nostre marmellate, miele di castagno, scaglie di cioccolato
fondente, frutti di bosco e frutta secca*

Allergeni 9

€ 20,00



Dessert

Mousse afrika** con salsa ai frutti di bosco e meringhe

Allergeni 8, 9

€ 7,50

Semifreddo alle fragole con cioccolato bianco belga, mandorle e gelato al finocchio

Allergeni 9, 11

€ 7,50

Tartelletta con frutta fresca, crema chantilly e gelato alla crema

Allergeni 7, 8, 9

€ 7,50

Biscotti di marzapane con biancomangiare Ricetta storica

Allergeni 1,3,7,8,9,11

€ 5,00



Proposta Gourmet
Menù degustazione

Culaccia affinata al gutturnio ed erbe aromatiche con la nostra giardiniera

Allergeni 1,3,10

Oppure

Carpaccio di melone con insalata riccìa, pomodorino giallo in confit, ravanelli e semi di lino

Allergeni 1,11



Paccheri di Gragnano cacio e pepe con lime fresco

Allergeni 1,7,9

Oppure

Tortelli ripeni di brasato della tradizione con la sua salsa

Allergeni 3, 4, 7,8, 9,10,12



*Filetto di manzo irlandese** con salsa al gutturnio doc con purè di patate*

Oppure

Carrello di formaggi freschi e stagionati

*con le nostre marmellate, miele di castagno, scaglie di cioccolato fondente,
frutti di bosco e frutta secca*

€ 65,00 a coppia bevande escluse



<i>Acqua 1 lt</i>	€ 2,50
<i>Acqua 0,75 lt</i>	€ 2,00
<i>Coperto e servizio</i>	€ 2,50

*Prodotti che possono causare allergie, presenti nei ns menù.
Avvisare sempre il Metre di Sala in caso di allergie.*

- 1- *Pepe*
- 2- *Aglione*
- 3- *cannella*
- 4- *noce moscata*
- 5- *crostacei*
- 6- *molluschi a guscio*
- 7- *glutine*
- 8- *uova*
- 9- *latte e derivati*
- 10- *chiodi di garofano*
- 11- *frutta secca*
- 12- *sedano*
- 13- *polipo*

*** prodotti abbattuti a – 18° per perfetta conservazione*

**prodotti che potrebbero essere congelati all'acquisto*