



Menù creato
dallo Chef Diego Bertona

MENU DEGUSTAZIONE

I menu degustazione vengono creati dal nostro Chef e si basano su ingredienti, eccellenze dei territori italiani, in base alla stagionalità.

A MANO LIBERA 4 PORTATE	75
Con vini in abbinamento	110
A MANO LIBERA 7 PORTATE	95
Con vini in abbinamento	145
A MANO LIBERA 9 PORTATE	115
Con vini in abbinamento	185

ANTIPASTI

Gambero bianco pugliese, basilico, mandorla e pesca <small>(1, 2, 6, 14)</small>	29
<i>Gambero crudo marinato con olio, basilico e sale di Trapani, servito con sfere di pesca agrodolci, purea di mandorla bianca siciliana e polvere di basilico</i>	
Crudo di carne Piemontese, zucchine alla scapece, olive ammaccate <small>(1, 8)</small>	26
<i>Crudo di Fassona servito con zucchine alla scapece e crude, fiori di zuccina, olive pugliesi appassite in forno e insalatine locali</i>	
* * Melanzana violetta, pomodoro extra dry, mozzarella e cocco <small>(6, 7)</small>	23
<i>Melanzana al forno in olio, miele di castagno e polline. Servita con pomodorini seccati in forno, crema di mozzarella campana, basilico fresco, spuma fredda di cocco e gocce di aceto di melanzana</i>	

* Vegetariano * Senza Glutine

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

E' a vostra disposizione l'elenco degli allergeni.

Vi informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

I prezzi sono espressi in Euro. IVA inclusa.

PRIMI

- * Spaghetti tiepido, pomodoro giallo, Peperone Crusco e caviale ^(1,4) 28
Spaghetti tiepido mantecato in salsa di pomodorini gialli e keffir, caviale italiano e peperone crusco di Senise in polvere
- * Ravioli di burrata, prezzemolo, spuma di aglio olio e peperoncino ^(1,3,7) 26
Ravioli ripieni di burrata serviti con estratto di prezzemolo fresco, mini pomodorini gialli e rossi crudi, spuma tiepida di aglio, olio e peperoncino
- * * Risotto "alla parmigiana di melanzane" ^(7,9) 24
Risotto mantecato con mozzarella, polpa di melanzana leggermente affumicata, servito con polvere di pomodoro, di basilico e parmigiano arrostito
- Lo Spaghettone di Casa Fantini ⁽¹⁾ 24
Il tempo rallenta e si ferma di fronte al sapore semplice di un piatto che scalda l'anima e il cuore. Spaghetti e pomodoro, il racconto di una tradizione, di una piacevole sensazione di casa, di un ricordo dell'infanzia, di un posto e di un tempo che ci fanno sentire felici, perché come direbbe Federico Fellini: "La vita è una combinazione di pasta e magia".
- Spaghettone Benedetto Cavallieri, pomodori Petrilli, basilico fresco.*

SECONDI

- * Pesce del mercato, emulsione di crostacei, capperi e lime siciliano ^(4,2) 40
Pesce servito con salsa di crostacei, polvere di capperi e limone, finger lime siciliano e verdure di stagione
- * Lombata di Vitello, peperone rosso e spinacini ⁽⁷⁾ 35
Lombata di vitello servita con involtino di peperoni al forno, spinacini saltati, gel di peperone rosso, polvere di coriandolo, cipolla e prezzemolo
- * Maialino dei Nebrodi, cipolla di Tropea, zucchine e camomilla ⁽⁷⁾ 39
Filetto di maialino rosolato con pancetta cotta a bassa temperatura croccante servito con composta di cipolle di Tropea agrumate, zucchine, spuma di zuccina gialla e camomilla, gel di limone
- * * Selezione di formaggi freschi e stagionati ⁽⁷⁾ 18

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

E' a vostra disposizione l'elenco degli allergeni.

Vi informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

I prezzi sono espressi in Euro. IVA inclusa.