



*Restaurant Gourmet*



Gran Carte

Cari ospiti,  
il nostro menu esprime un mondo di amore, passione e dedizione e abbiamo il piacere di condividerlo con voi.

*Bonaldo Sejdinaj*

## Antipasti

\*\*\*

### *Capesante*

Patate Quarantine | Cardoncelli | Jus di Pollame | Cuor di Cavolo

€ 24,00

\*

### *Crudo di Gambero Rosso*

Foie Grass | Frutto della Passione | Crème Fraiche | Nocciola

€ 26,00

\*

### *Uovo Cbt. 61°C*

Asparagi | Pan Brioche "Fiorito" | Fonduta di San Stè | Frutti Rossi

€ 19,00

\*

### *Tartare di Manzo "Alla Brace"*

Salsa Olandese | Tuorlo di Quaglia | Sgabei | Maionese di Erba Cipollina

€ 22,00

Primi

***Tortelli***

Provola Affumicata | Astice | Brodo Ristretto | Tartufo Nero

€ 30,00

\*

***Spaghetti alla Chitarra***

Aglione, Olio & Peperoncino | *Garum* d'Acciughe | Ventresca di Tonno | Taralli

€ 21,00

\*

***Risotto***

Crudo e Cotto di Mare | Emulsione al Basilico | Limone Candito

€ 22,00

\*

***Agnolotti del Plin "all'Amatriciana"***

Guancia & Pancetta di Maialino | Prezzemolo | Pomodori *dell'Orto* | Pecorino Toscano

€ 24,00

\*

## Secondi

### ***Baccalà in " 2 servizi"***

"*Il Filetto*": Bagnet Piemontese | Peperone Affumicato | Spuma di Cavolfiore

"*Brandade Croccante*": Aioli

€ 28,00

\*

### ***Branzino***

Zabaione allo Champagne | Fave | Piselli | Vongole Veraci

€ 26,00

\*

### ***Filetto di Manzo***

Patata Sfogliata | Jus al Pepe Verde | Mousse di Broccoli

€ 30,00

\*

### ***Diversamente Coniglio alla " Ligure "***

Coscia & Lombo | Morbido & Croccante | Pancetta | Pinoli | *Prebuggiun*

€ 26,00

\*\*\*

## Dessert

### **Cheesecake al Mango**

Riso Soffiato | Caramello Salato | Prescinsêua | Fragola

€ 16,00

### **T\_R\_IS\_ "Incanto"**

Mascarpone | Caffè | Nocciola

€ 14,00

### **Mousse al Gianduia**

Baileys 17% | Bergamotto | Miele | Lampone

€ 14,00

### **Sorbetto Artigianale**

€ 9,00

## INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04).