

PENSIERI DI CUCINA OSTERIA GASTRONOMICA

“Nei “Pensieri di Cucina” si intrecciano materie prime, tecniche, ricette e richiami culturali che rappresentano una realtà interconnessa e globale, senza limiti di tempo e di spazio.”

BENVENUTI

Servizio snack, pane a lievitazione naturale,
focaccia, schiacciatine e frivolezze

5 p.p.

Acqua depurata naturale e frizzante

3

Acqua 0,75 Dolomia naturale e frizzante

5

MENÙ DEGUSTAZIONE

"Per la scelta dei menù degustazione è richiesta la gentile partecipazione di tutto il tavolo e tale menù degustazione dovrà essere il medesimo per tutti i commensali."

85 P.P

ROCK & ROLL

6 portate

Tartare di Wagyu, scampi, anacardi e yuzu

Capesante, riso al salto, salsa ossobuco e katsuobushi

Gyoza ripieni di baccalà, pomodoro Camuto, soya e shiso

Guancia di maiale, salsa teriyaki, liquirizia e topinambur

Tonno, cime di rapa AOP, zucca e miso

Cioccolato e lamponi

Abbinamento vini

25

3 calici

50

6 calici

PIÙ ORTO CHE AIA

70 P.P

5 portate

Uovo 65°, pane Panko, topinambur, mandarino e caffè

Cotechino, pan brioche, foie gras, salsa Porto, tartufo nero, pastinaca

Caramelle di zucca alla mantovana, Salva, caffè e salvia

100% faraona, hamburger, petto, coscia, ala, patè, salsa Ortrugo e uva

Zucca e amaretti

Abbinamento vini

3 calici

25

5 calici

40

60 P.P

FACCIO IO?

4 portate

Percorso di 4 portate a sorpresa studiato sul momento dallo chef per scoprire la nostra filosofia di Cucina ad occhi chiusi

18
25

Abbinamento vini

2 calici
4 calici

MENÙ ALLA CARTA

“I piatti contrassegnati con il simbolo ⌚ prevedono un tempo di attesa maggiore se scelti come prima portata alla carta”


ANTIPASTI

Uovo 65°, pane Panko, topinambur, mandarino e caffè	16
Tartare di Wagyu, scampi, anacardi e yuzu	20
Cotechino, pan brioche, foie gras, salsa Porto, tartufo nero e pastinaca	22
Ricciola di fondale, arancia, nocciole e mele Annurche	20
Capésante, riso al salto, salsa ossobuco e katsuobushi	22

PRIMI PIATTI

18	⌚ Riso, aglio nero e lamponi 7
18	Gyoza ripieni di baccalà, pomodoro Camuto, soya e shiso
16	Caramelle di zucca alla mantovana, Salva, Caffè e salvia
22	Gnocchi di patate, scampi e limone
22	Cappelletti ripieni di cosce di faraona, timo, salsa al Mirin, Melagrana e tartufo nero

SECONDI PIATTI

100% faraona: hamburger, petto, coscia, ala, patè, salsa Ortrugo e uva  1, 3, 7, 9, 11	25
Tonno, cime di rapa AOP, zucca e miso	25
Guancia di maiale, salsa teriyaki, liquirizia e topinambur 1, 7, 9	20
Fish and chips: ombrina, patate, hummus di piselli e salsa tartara 1, 3, 4	25
Variazione di cavolfiore e nocciola tonda del Piemonte	18

E PER I PIÙ PICCOLI...

10	Pasta al pomodoro
12	Risotto alla parmigiana
15	Cotoletta di pollo con patatine fritte
18	Fish and Chips
8	I sorbetti di frutta: agrumi, passion fruit, lampone



ALLERGENI

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) **2.**Crostacei **3.**Uova **4.**Pesce **5.**Arachidi **6.**Soia **7.**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8.**Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) **9.**Sedano **10.**Senape **11.**Semi di sesamo **12.**Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) **13.**Lupini **14.**Molluschi. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.