

Nuovi piatti ogni settimana...

I nostri ragazzi saranno lieti di raccontarvi

ANTIPASTI

Bon bon di vitello, emulsione di tonno,
caramello piccante **GF**15€
cal 120

Battuto di gambero rosso, vellutata di pisello,
crumble al lime.....18€
cal 105

Agorà di verdure, maionese vegana
alla barbabietola e cialda alla paprika 🌿 ..11€
cal 130

Carpaccio di salmone marinato alla menta,
fava, panna acida **GF**14€
cal 130

PRIMI

Riso acquerello mantecato alla carota,
fondo bruno, mandorla **GF**15€
cal 205

Maltagliati di pasta fresca, asparagi brasati
al marsala, pecorino **V**17€
cal 250

Gnocco di patata vecchia di montagna
e mitili.....15€
cal 300

Spaghetto di Gragnano alla carbonara.....16€
cal 579

SECONDI

Tonno scottato, taccola, salsa al wasabi **GF**..19€
cal 157

Angus, batata e mais **GF**21€
cal 170

Ombrina arrosto, pomodoro bruciato,
agretto e salsa all'aglio affumicato **GF**20€
cal 190

DOLCI

Gelato allo yogurt, fragola al porto **V GF**8€
cal 120

Tiramisù come da tradizione.....8€
cal 300

Pesca, dattero e anacardo 🌿 **GF**8€
cal 270

Tortino al cioccolato dal cuore fondente,
chutney di mela.....8€
cal 250



Chiedi allo chef le alternative Vegan

SEMPRE IN CARTA

Culatello di Zibello accompagnato da
gnocco fritto di nostra produzione..... 17€
500 cal/100gr

...

FOCUS

batata: [ba-tà-ta] s.f.

Non ha nulla a che vedere con le patate,
è un tubero povero di calorie ma ricco di enzimi
e vitamine. Le sue migliori proprietà si trovano
nella buccia.

86 cal/100gr

asparago: [a-spà-ra-go] s.m.

L'asparago possiede particolari proprietà
diuretiche, viene apprezzato dai buongustai
e ha alle spalle una storia millenaria

20 cal/100gr

agretto: [a-grét-to] s.m.

Come tutti i cibi amarognoli, gli agretti
depurano fegato, reni e intestino.

45 cal/100gr

...

ASSAGGI DAL PIEMONTE

Antipasto,
primo,
secondo
e dolce

45€

...

Il calcolo della calorie è stato fatto
dalla proprietaria e naturopata Paola Trucco
insieme allo chef Federico Girone

...

V VEGAN **V** VEGETARIANO **SF** SUGAR FREE

GF GLUTEN-FREE: PREPARATI CON INGREDIENTI CHE NON CONTENGONO GLUTINE

Le nostre scelte vegan sono in collaborazione con i nostri amici di

Soul
Kitchen

Collaboriamo con aziende agricole del territorio
in modo tale da garantire il più possibile
un prodotto "km0"



Abbiamo inoltre un orto biologico
che cerchiamo di incrementare sempre più!

...

Per evitare scomode attese
si prega di richiedere il conto al tavolo

Grazie

////////

I clienti sono gentilmente pregati di comunicare
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari
al responsabile di sala

...

Allegato il regolamento (UE) N. 1169/2011
sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. crostacei e prodotti derivati
3. uova e prodotti derivati
4. pesce e prodotti derivati
5. arachidi e prodotti derivati
6. soia e prodotti derivati
7. latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. frutta a guscio e prodotti derivati
9. sedano e prodotti derivati
10. senape e prodotti derivati
10. semi di sesamo e prodotti derivati
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti derivati
14. molluschi e prodotti derivati

Nei nostri prodotti possono essere presenti allergeni
(come ingredienti o tracce).

Per la descrizione dettagliata degli ingredienti si rimanda alla
consultazione del Registro Ingredienti. Per maggiori informazioni siete pregati
di rivolgervi al responsabile di sala.

...

Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine per mancanza di reperibilità

...

Tutto il pesce servito crudo e cotto è sottoposto al trattamento termico
come prevede il regolamento CE 853/2004



LA CUCINA DEI SOGNI

È una piccola orchestra.
Esegue una partitura di ingredienti di eccellenza,
miscela i sapori senza stonature,
propone variazioni ardite,
guidata senza titubanza dalla "bacchetta" del cuoco.
Basta scegliere dal menù e ascoltare il cibo
con tutti i sensi ...



LA CUCINA DEI SEGNI

Gesti e Segni racchiudono la perfezione estetica
del cibo giapponese;
una cucina ricca di simboli e sapori,
dove l'ingrediente si scioglie in bocca
portando con se profumi e sensazioni.
Ma è anche una cucina "ruvida",
cruda, diretta al palato,
capace di liberare la golosità sopita ...