



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

I NOSTRI ANTIPASTI

Ricotta al forno laccata al miele, declinazione di zucca e croccante di pasta fillo 1 3 6 7 11

17€

Carciofi al sesamo, crudità di verdure marinate, Hummus di Ceci 1 2 6 8 9 11 5

18€

Capesante al burro di cacao e lime, puntarelle all'Arancia melograno e Crumble di clementine 1 2 4 6 8 9 12 14

22€

Scrigno di sfoglia, uovo 72° e fonduta al bacon e polvere di porcini 1 3 6 7 8 12 11

19€

Gamberi al brandy, maionese al gambero e insalata calda di cavolo romanesco 1 2 3 4 6 7 8 12 14

20€

LE TARTARE

Tartare di Scottona, Suggestioni Contemporanee 1 3 6 11

19€

Tartare di Salmone, variazioni d'Inverno 1 2 3 4 6 11 14

19€

IL MARE DI OGGI

Dentice in crosta di arance, salsa al vin brulè e carciofi scottati 1 2 3 4 6 7 14

30€

Trancio di Tonno scottato, Piselli, Cipolla rossa, Confit 1 2 3 4 6 7 14

30€

PIATTO BAMBINI 15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello, Zafferano, Pistilli 1 7 9 12

25€

Pacchero di Gragnano, piovra e
crema di cannellini alla menta 1 2 4 7 9 14

22€

Tonnarelli fatti in Cascina, bottarga di tonno e uova di Lompo

1 2 3 4 8 9 14

22€

Pappardelle alla curcuma fatti in Cascina,
battuto di scottona e pecorino fondente 1 6 7 9

22€

Gnocchi di ricotta fatti in Cascina,
pesto al tardivo di Treviso, zola e noci 1 6 7 8 9

19€

Maccheroncino risottata all'Acqua di Mozzarella,
Alici, Capperi, Pomodorini confit 1 2 4 6 7 14

19€

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata di scottona selezione Coalvi, composta di pere
e radici spadellate 1 7

25€

Bavetta di manzo in salsa BBQ, Variazione di Erbette,
Riduzione al Balsamico 1 10 11

23€

Orecchia di Elefante, Patate alle Erbe 1 3 5 6 7

25€

Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.

In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità, Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg CE 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine,
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.