

# L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA NATURALE

## ANTIPASTI

Piovra in insalata, ceci, pomodori, lime e fagiolini	12,00
Baccalà mantecato, salsa di piquillo e sfoglia di mais	12,00
Scarola, salsa tahina, yogurt greco, semi di girasole e paprika affumicata	9,00
Carpaccio di manzo marinato al caffè e spezie, maionese e polvere di capperi	16,00
Acciughe del Cantabrico e burro demisel della Normandia	12,00
Patanegra Joselito Gran Reserva	24,00

## PRIMI PIATTI

Cous cous di farro, pomodoro, tonno, ceci, olive, limone, basilico e menta	10,00
Spaghetti, pomodoro fresco, burrata e basilico	12,00
Gazpacho di ortaggi	9,00
Parmigiana di melanzane	9,00
Linguina Ma'kaira ai ricci di mare, bottarga e finocchietto	16,00
<b>SOLO LA SERA:</b> risotto, ortaggi primaverili, limone e caprino di Sauris	16,00

## PANINO DEL MOMENTO: L'A-MBURGER

Focaccina calda, battuta di fassona piemontese, insalatina, senape, pomodorini sott'olio e scamorza friulana	15,00
--	-------

## SECONDI

Guancetta di vitello, purè tradizionale e cipollotto primaverile	18,00
Polpettine di manzo e ricotta, salsa di pomodoro e origano	12,00
La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	15,00
Trippe di fassona, pomodoro, datterini freschi, pecorino e mentuccia	12,00
Vitello tonnato, salsa senz'uovo e capperi di Pantelleria	16,00
Bistecca di diaframma, saba, cardamomo, portulaca e paprika	16,00
Filetto di baccalà in guazzetto, pomodorini arrostiti e olive infornate	18,00

## CONTORNI

Misticanza, yogurt, nigella e germogli	4,00
Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	4,00
Fagiolini, soia e sesamo	4,00
Caponata di melanzane alla siciliana	6,00
Giardiniera in agrodolce	6,00

## FORMAGGI

Formaggi d'Italia e composta di mele antiche e zenzero	14,00
--	-------

## DOLCI

Tiramisù	5,00
Crème caramel allo zafferano biologico di Magnano in Riviera (dolce senza glutine)	6,00
Pesche al vermouth bianco Controcorrente	5,00

## COPERTO

cestino di pane extra	2,00
-----------------------	------

1,50