

# LA BANCA DEI SAPORI

## ENOTECA CON CUCINA



### LE SFIZIOSITA'

Crudità di mare con frutta fresca e germogli di stagione *	€ 24.00
Acciughe del Mar Cantabrico con maionese al peperone e burro all'aneto	€ 14.00
Cecina de Leon con citronette agli agrumi, riccioli di burro e giardiniera di ortaggi (per 2 persone)	€ 24.00
Burratina di Andria, gazpacho di melone e pomodoro con ciuffi di bottarga Sarda	€ 14.00
Insalata di mare alla plancia su crema di zucchine trombetta al profumo d'arancia *	€ 18.00

### PRIMI PIATTI

Tagliolini neri all'astice nudo, verde di stagione e ristretto di crostacei	€ 19.00
Culurgiones Sardi ripieni di patate e menta con gamberi e bottarga di muggine *	€ 16.00
Paccheri al grano arso, coda di rospo del Mediterraneo, asparagi e zafferano	€ 14.00
Riso Carnaroli con robiola di Roccaverano, fiori di zuccina e fave ( min. 2 persone )	€ 12.00 cad.

### SECONDI PIATTI

Il nostro pescato del giorno a fantasia dello Chef *	€ 22.00
Controfiletto di Aberdeen con patate al forno e verdure alla plancia	€ 20.00
Tartare di vitellone alle nocciole Piemontesi, crudo di asparagi e chutney di pomodoro piccante	€ 18.00

### LE DELIZIE

Cheesecake al cioccolato bianco con crumble di mandorle e coulis di fragole	€ 8.00
Il nostro bacio di dama al "cucchiaino" con nocciole Piemontesi e crema al limone	€ 7.00
Composizione di frutta esotica con sorbetto artigianale in abbinamento	€ 8.00
Spuma al tiramisù con crema pasticcera al caffè corretto	€ 6.00

Per eventuali allergie e intolleranze alimentari vi consigliamo di chiedere al personale il menu degli allergeni.

\* Alcuni prodotti del menù potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva a -20 °C per almeno 24 ore (conforme alle prescrizioni del reg.CE 853/2004).