

LA BANCA DEI SAPORI

ENOTECA con CUCINA



DALLA NOSTRA CUCINA:

LE SFIZIOSITA'

<i>Crudità di Mare con frutta fresca e germogli di stagione</i>	€ 22.00
<i>Acciughe del mar Cantabrico con maionese al peperone e burro all'aneto</i>	€ 13.00
<i>Patanegra Iberico con giardiniera di ortaggi artigianale (2 Persone)</i>	€ 28.00
<i>Baccalà cotto in infuso di latte e lemongrass su guazzetto di cocco salato, cipolla fondente e tarallo pugliese</i>	€ 15.00
<i>Vellutata di piselli novelli con julienne di mare e gambero croccante</i>	€ 16.00

I PRIMI PIATTI

<i>Risotto al verde di stagione, fiori di zucca e burrata di Andria</i>	€ 13.00
<i>Panciotti al parmigiano e mascarpone con crema agli asparagi</i>	€ 12.00
<i>Trofie al pesto di basilico e pistacchio con gamberi marinati al pepe nero e lime</i>	€ 16.00
<i>Pennoni con calamaretti al pomodoro piccante e mollica di pane alle erbe aromatiche</i>	€ 14.00

I SECONDI PIATTI

<i>Tartare di manzo alla Francese con salsa alla senape e tuorlo d'uovo "Parisi"</i>	€ 17.00
<i>Costolette di vitellino al miele e senape in crosta di pane alle erbe su vellutata di asparagi</i>	€ 17.00
<i>Il nostro pescato del giorno</i>	€ 22.00

LA FASSONA PIEMONTESE CERTIFICATA

<i>Fiorentina di Fassona Piemontese Gr. 1.100 ca</i>	<i>PER DUE PERSONE</i>	€ 7,00 etto
<i>Costata di Fassona Piemontese Gr. 800 ca</i>	<i>PER DUE PERSONE</i>	€ 6,50 etto
<i>Controfiletto di Fassona Piemontese Gr. 250 ca</i>		€ 20.00

Tutte le carni vengono accompagnate da verdure di stagione e salse in abbinamento

I NOSTRI DOLCI

<i>Spuma di tiramisù con crema inglese al caffè espresso</i>	€ 7.00
<i>Lingotto al passito e vaniglia con crema di fragole e croccante alla cannella</i>	€ 7.00
<i>Mousse al cioccolato gianduia con gelato al pistacchio di Bronte e crumble al timo</i>	€ 8.00
<i>Sorbetto al limone artigianale con frutti rossi</i>	€ 7.00

*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*