

**Audentem est**  
thinking greener

*Gusto Primitivo*



C'è una fase ancora più elettrizzante  
dell'immaginazione e del piacere,  
è l'aver coraggio.

Territorio, audacia, innovazione:  
sono questi i tre punti cardine del  
nostro giovane progetto.

Grazie per averci scelto!

## PER INIZIARE

### ZUCCHINA, MANDORLA E FOGLIA DI CAPPERO € 16

hummus di *mandorla*, zuccina condita con una leggera vinaigrette alla *senape*, foglie di cappero



### BACCALÀ E 'NDUJA € 18

*frittella di baccalà\** mantecato, *maionese alla nduja*, indivia riccia



### RICCIOLA, POMODORO AFFUMICATO, FINOCCHIETTO € 20

*ricciola\** cruda poco marinata alla salsa teriyaki, cipolla dorata stracotta, patè di pomodoro secco affumicato, finocchietto sott'aceto, shiso



### FUNGHI, BURRATA ED ERBE SPONTANEE € 16

*ciambella* fritta di funghi misti, essenza di zenzero, insalatina di erbe spontanee, colatura di *burrata*



### CALAMARO ALLA SCAPECE GALLIPOLINA € 16

*calamaro\** cotto e condito al verjus, salsa di *pane* allo zafferano, cialda al *sesamo*



## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTO, GAMBERO E OLIO ALLA FOGLIA DI FICO € 22

*spaghetti* al sugo di *gambero*\* rosso, *gambero*\*  
crudo, fave fresche, olio alla foglia di fico



### PLIN DI ERBETTE, CHIARO CONSOMMÉ € 20

*ravioli* del plin fatti in casa ripieni di erbette,  
chiaro *consommé*, cavolo cappuccio arrosto,  
limone, lardo alle erbe mediterranee

### RISO, TALEGGIO E SALVIA € 20

riso selezione Carnaroli mantecato al *taleggio*,  
polvere di capperi, salvia fritta, pepe bianco



### GNOCCHO, BURRO E ALICE € 18

*gnocco* di patata fatto in casa, *burro*, *alici*,  
polvere di lemongrass

### MARITATO AL FERRETTO € 16

*maritati* al ferretto fatti in casa, salsa di pomodoro  
fresco, *cacioricotta* stagionata, basilico



## SECONDI PIATTI

**MERLUZZO, ASPARAGO E NOCCIOLA** € 22  
medaglione di *merluzzo*\* cotto al vapore,  
asparagi, *nocciola*



**MAIALE, MIELE DI TARASSACO, AGLIO NERO** € 22  
maialino glassato al miele di tarassaco, crema di  
cavolfiore arrosto, cicorietta ripassata, aglio nero  
fermentato



**PATATA ALLA HUANCAINA** € 20  
patata cotta lentamente e glassata con salsa *huancaina*,  
peperone giallo leggermente piccante, mais fritto



**RANA PESCATRICE, SALSA CHORON,  
FIORE DI ZUCCA** € 24  
Saltimbocca di *rana pescatrice*\*, *salsa choron*, fiori di  
zucca



**AGNELLO, MELANZANA, RAS EL HANOUT** € 22  
scottadito di agnello alla *senape*, melanzana allo *shoyu*,  
*tarallo* al ras el hanout, rucola, *ricotta*

Elenco completo degli allergeni alimentari che provocano allergie o intolleranze ai sensi del reg. UE 11 69/2011



PESCE



SESAMO



NOCI



CROSTACEI



UOVA



GLUTINE E CEREALI



SENAPE



LATTE



SEDANO



ARACHIDI



SOIA



MOLLUSCHI



LUPINI



SOLFITI

Nel menu in ***corsivo*** gli ingredienti che contengono allergeni

**\* Materie prime / Prodotti abbattuti in loco**

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**\*\* Prodotti surgelati**

Prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

**ACQUA 75 CL.  
COPERTO**

**€ 3,5  
€ 3,5**

