

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



GNOCCO, 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, *caciocotta* 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**

