

# ANTIPASTI

## DALLA TERRA

Tagliere di Prosciutto di Patanegra 40 mesi con piadina (9)	€ 20
Tagliere Daisy: Prosciutto di Parma, mortadella, salame Felino, coppa, formaggi stagionati e piadina calda (x 2 persone) (9 - 3)	€ 28
Battuta di Fassona, uovo marinato, salsa senape e tartufo di stagione (14-11)	€ 20
Sandwich di parmigiana di melanzane al forno, burratina e basilico (3-7)	€ 16
Flan di spinaci e patate in crema di parmigiano e cialda croccante (3)	€ 16
Carpacci affumicati di carne: Black Angus, Bruna Trentina e pettod'oca (9)	€ 20

## AL MARE

Tagliere di Pesce con carpaccio affumicato di spada, tonno e salmone tartare di Ricciola con mela smith e tartare di tonno x2 pers (5 - 2)	€ 38
Gamberi al forno con lardo di patanegra, stracciatella e chips di carciofi (8-3-9)	€ 17
Tris di affumicati: spada, tonno e salmone con salsa agli agrumi (5)	€ 20
Acciughe del cantabrico selezione Cucina Maestra, burratina D'Andria e Pane Tostato (5-3)	€ 20
Taco con tartare tonno fresco, guacamole, datterino confit e insalatina (5-3)	€ 14
Crostini caldi con burro della Normandia e caviale Adamas 10 gr (9 -5-3)	€ 30
Polentina alla piastra, baccalà mantecato, fondua di gorgonzola e tartufo (3-5-9)	€ 20

## PRIMI

Tagliatelle con ragù bianco di maialino e guanciale croccante (12-14-9)	€ 16
Spaghetti alla chitarra, prosciutto di patanegra, datterino e Tropea (14-9)	€ 18
Strozzapreti al pesto alla genovese, pomodorini e burratina pugliese (14-2-3-9)	€ 16
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano o brodo di cappone (14-12-3-9)	€ 17
Pacchero fresco con crema di astici, gambero scottato capperi e olive (14-8-9)	€ 19
Spaghetto Felicetti con carbonara di mare ragù di tonno, spada, gamberi, mandorle e lime (9-8-2-14-3)	€ 18
Tagliolino di pasta all'uovo al Beurre Blanc e Caviale Oscietra Adamas 10gr (9-14-5-3)	€ 30
Tagliolino di pasta all'uovo, cacio e pepe e tartufo di stagione (9-3-14)	€ 20

## SECONDI

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, pancetta croccante e caponatina agrodolce di verdure (3-14)	€ 20
Costine di maiale laccata al miele, crema di zucca, salsa teriyaki e semi di senape (11-3)	€ 18
Tagliata di Manzo Scottona e crema di fondo bruno, patate al forno	€ 22
Cubo di faraona cotto a bassa temperatura accompagnato con giardiniera di verdure	€ 20
Filetto di Salmone alla piastra laccato e crema di melanzane affumicata (5-12-3)	€ 19
Tataky di tonno al sesamo, vellutata di piselli e glassa di soia dolce (5-6)	€ 20
Caciucco di Crostacei e Molluschi puliti con crostini caldi (4-5-9-8)	€ 22
Polpo glassato con salsa teriyaki, crema di patate al limone e panko croccante (7-5-3-9)	€ 22

## CONTORNI

Patate arrosto	€ 6
Verdure al forno: zucchine, melanzane e carote	€ 6
Insalata mista: insalata verde, radicchio, pomodorini e carote	€ 7
Spinaci saltati con burro e parmigiano (3)	€ 7
Caponata di verdure in agrodolce	€ 7

## DOLCI

Sfera dí Tiramisù glassato al cacao dolce (3-14)	€ 8
Semifreddo cuore al lampone, cioccolato bianco glassato al pistacchio (3-2)	€ 8
Cheesecake ai frutti di bosco e crumble di nocciole (9-2-3)	€ 7
Mascarpone soffiato, Croccantino di Fiumalbo e cioccolato in scaglie (3-14)	€ 8
Sorbetto al limone (3)	€ 6
Sorbetto al caffè (3)	€ 6
Gelato alla crema, amarene fabbri e croccantino (3-14-2-1)	€ 7
Zuppa inglese fatta in casa (3 -9 -14)	€ 6
 Coperto	
	€ 3

# MENÙ DIGITALE



## WI-FI

Linea: Daisy ospiti  
Password: daisy2022

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>1</b>  | <b>ARACHIDI E DERIVATI</b>   | <b>8</b>  |  |
|    | Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi               |    | <b>CROSTACEI</b><br>Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili                               |
| <b>2</b>  | <b>FRUTTA A GUSCIO</b>   | <b>9</b>  |  |
|   | Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagium, noci pecan, anacardi e pistacchi       |  | <b>GLUTINE</b><br>Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati                         |
| <b>3</b>  | <b>LATTE E DERIVATI</b>  | <b>10</b>   |  |
|  | Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie |  | <b>LUPINI</b><br>Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari                            |
| <b>4</b>  | <b>MOLLUSCHI</b>   | <b>11</b>   |  |
|  | Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc      |  | <b>SENAPE</b><br>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda                                    |
| <b>5</b>  | <b>PESCE</b>   | <b>12</b>   |  |
|  | Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali          |  | <b>SEDANO</b><br>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali                     |
| <b>6</b>  | <b>SESAMO</b>  | <b>13</b>   |  |
|  | Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale       |  | <b>ANIDRIDE SOLFOSA E SOLFITI</b><br>Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc |
| <b>7</b>  | <b>SOIA</b>  | <b>14</b>   |  |
|  | Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili                  |  | <b>UOVA E DERIVATI</b><br>Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo               |