



# Antico Arco

*In questo ristorante serviamo come da D.lgs 181/2003 Art.13 ,*

*“acqua potabile trattata e gassata”*

*Il nostro menu comprende piatti vegetariani e prevede anche l'utilizzo di farine senza glutine.*

*Per informazioni sugli ingredienti allergenici presenti nei nostri piatti,  
potete far riferimento al personale di sala.*

**PANE E OLIO: 4€ A CESTINO**

# *Menu Degustazione*

Benvenuto da parte dello chef

...

Crudo di ricciola  
lime, zenzero e puntarelle

...

Salmone Loch Fyne, Salsa Tzatziki,  
croccante di pappa al pomodoro

...

Orecchiette fresche  
guazzetto di mazzancolle,  
carciofi  
e pecorino

...

Carbonara con spaghetti "Mancini"  
Tartufo nero

...

Filetto di manzo,  
salsa cacio e pepe,  
verza saltata

...

Assaggio dei nostri Formaggi

...

Dessert a scelta dalla carta

Il prezzo del menu degustazione è di 80.00 euro, bevande escluse

# *Menu Degustazione Vegetariano*

Benvenuto da parte dello Chef

...

Tortino di cipolla bionda, zabaione di parmigiano,  
zafferano, mandorle tostate

...

Cacio e pepe con Spaghetti "Mancini"

...

Insalata cruda e cotta

...

Dessert a scelta dalla carta

Il prezzo del menu degustazione vegetariano è di 60.00 euro, bevande escluse

# *Antipasti*

Tortino di cipolla bionda, zabaione di parmigiano,  
zafferano, mandorle tostate

20€

Crudo di ricciola  
lime, zenzero e puntarelle

24€

Salmone Loch Fyne, Salsa Tzatziki,  
Croccante di pappa al pomodoro

24€

Polpo rosolato  
crema di ceci con olive e carciofi

24€

Kebab aperto di anatra e agnello,  
salsa di yogurt e salsa di peperone leggermente piccante

20€

Polpette di bollito con salsa verde  
e pinzimonio di verdure

22€

Arrosto di piccione disossato,  
riduzione di cesanese, visciole, broccoletti strascinati

22€

## *Primi*

Cacio e pepe con Spaghetti "Mancini"

17€

Risotto al Castelmagno, riduzione di Nebbiolo

25€

Linguine "Sorelle Salerno"

aglio, olio e peperoncino

bottarga di muggine e scorzette di limone

23€

Orecchiette fresche

guazzetto di mazzancolle,

carciofi e pecorino

25€

Mezze maniche con guazzetto di amatriciana

18€

Carbonara con spaghetti "Mancini"

tartufo nero

22€

Tagliolini fatti in casa,

ragout di anatra,

parmigiano stravecchio

23€

## *Secondi*

Seppioline di Porto Santo Spirito,  
cremoso di patate, carciofi sott'olio

32€

Filetto di ricciola in casseruola  
con cavoletti di Bruxelles,  
salsa alla senape

35€

Galletto disossato al forno  
con funghi cardoncelli

32€

La Tartare: battuta a coltello  
di carne cruda Piemontese  
foie Gras affumicato  
polvere di capperi

32€

Filetto di manzo,  
salsa cacio e pepe, verza saltata

35€

Saltimbocca di filetto di vitello,  
cremoso di sedano rapa e mela

35€

# *Formaggi e Contorni*

Selezione di formaggi con le nostre confetture

18€

Friggitelli alla Scapece a temperatura ambiente

12€

Broccoletti all'agro oppure ripassati

12€

Finocchi crudi oppure scottati

12€

Puntarelle alla Romana oppure olio e limone

15€

Insalata cruda & cotta

16€

Carciofi rosolati

18€

# *Dessert*

## **MELE TATIN**

mele, frolla alla nocciola, gelato al calvados e gel di mela

## **VISCIOLATA**

sabl  al cacao, cremoso di ricotta, salsa e sorbetto di visciole

## **SFOGLIA TIEPIDA**

zabaione al marsala e fragole

## **MOJITO GHIACCIATO**

lime, menta, zucchero di canna e rum

## **TORTINO DAL CUORE MORBIDO**

cioccolato Valrhona e biscotto alle mandorle

## **CREMOSO**

spugna e gelato alle noci, cremoso al mascarpone, cioccolato bianco cristallizzato e gel di mandarino

Il prezzo dei nostri dolci     14,00