



## **CHI SIAMO**

1990 Accademia Del Gusto nasce il 14 Dicembre 2015 da un'idea che unisce le bellezze del viaggiare in Italia e nel mondo e la passione per l'hospitality.

Il locale si trova nel cuore di San Lorenzo, ma lontano il giusto dalla movida del quartiere. L'importanza delle materie prime è alla base del nostro menù che si ispira alle passioni e alle esperienze dei suoi creatori: lo chef Michele Pollastrini e il proprietario Matteo Catini.

La stessa attenzione è dedicata alla carta dei vini con una selezione di oltre 130 referenze.

L'ambiente elegante, ma allo stesso tempo informale - che si snoda tra parquet, tappezzeria alle pareti, divanetti, tavoli e il bar counter - è stato realizzato con l'intento di proiettare il cliente in un salotto di inizio 900 dall'atmosfera calda e rilassante dove potersi sentire a casa; un luogo di aggregazione dove poter trasmettere e assaporare la passione per il mangiare e il bere bene.

# **PER INIZIARE**

## **°POLPETTINE DI SAKURA BEEF**

Polpettine° croccanti di Sakura beef , servite con salsa di yogurt alle melanzane  
15,00€

## **°VITELLO TONNATO**

Girello di vitello cotto a bassa temperatura servito con salsa tonnata  
17,00€

## **°TARTARE DI SAKURA BEEF AL TARTUFO**

Tartare di sakura, nocciole del Piemonte I.G.P. tartufo e pecorino sardo  
17,00€

## **°SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI**

22€

## **°HUMMUS DI CECI CON CROSTINI DI PANE**

Salsa di ceci, lime, olio all'aglio, sale e pepe servita con crostini di pane  
10,00€

## **°SIGARO DI SCAROLA**

Involtino° croccante di pasta brik ripieno di scarola, uvetta e capperi  
servito con guacamole e perle di radicchio  
15,00€

## **°MARITONNO AL BACCALÀ**

Marittonno° fatto in casa ripieno di baccalà Rafols mantecato  
servito con crema di patate  
15,00€

## **°GRANCHIO, PATATE E CRÈME FRAÎCHE**

Patata al cartoccio, ripiena di granchio, bisque di granchio e crème fraîche,  
servita con crumble al nero di seppia e culis di pomodoro  
15,00€

## **°CARPACCIO DI GAMBERI ROSA**

Carpaccio di -gamberi rosa, olio evo aromatizzato al limone e sale Maldon  
18,00€

**\*SERVIZIO 2€ P.P.**

**(SELEZIONE DI PANE FATTO IN CASA CON LIEVITO MADRE COMPRESO)**

# **CLASSICI ROMANI**

## **°CARBONARA**

Rigatoni trafiletti in bronzo, uova a pasta gialla,  
guanciale di Norcia D.O.P., pecorino romano D.O.P. e pepe nero  
13,00€

## **°CARBONARA AL TARTUFO**

Rigatoni trafiletti in bronzo, uova a pasta gialla,  
guanciale di Norcia D.O.P. , tartufo, pecorino romano D.O.P. e pepe nero  
20,00€

## **°AMATRICIANA**

Rigatoni trafiletti in bronzo, salsa di pomodoro, pecorino romano D.O.P.,  
guanciale di Norcia D.O.P. e peperoncino  
13,00€

## **°CACIO E PEPE**

Spaghettono Verrigni trafiletto in oro, pecorino romano D.O.P. e pepe nero  
13,00€

## **°GRICIA**

Spaghettono Verrigni trafiletto in oro, pecorino romano D.O.P.,  
guanciale di Norcia D.O.P. e pepe nero  
13,00€

# **PRIMI**

## **° MILANO ROMA**

Risotto vialone nano allo zafferano con fave e pecorino  
cotto nel tradizionale pentolino in rame  
18,00€

## **° FAGOTTINI PIASTRATI**

Fagottini piastrati fatti in casa° ripieni di brasato d'anatra°,  
verdure saltate in agrodolce e ricotta finito al tavolo con brodo d'anatra  
18,00€

## **° TAGLIOLINI AL TARTUFO**

Tagliolini 33 tuorli fatti in casa°, burro nocciola, parmigiano e tartufo  
20,00€

## **° LINGUINE IN ASSOLUTO DI GAMBERO ROSSO**

Linguine Pastificio Mancini bisque di gamberi rossi, burrata  
e crudo di Gamberi rossi di Mazara del Vallo (l misura) §  
20,00€

## **° SPAGHETTORO AFFUMICATO ALLA RICCIOLA**

°Spaghetto Verrigni affumicato trafileto in oro, fumetto di ricciola,  
tartare di ricciola° e lime  
20,00€

# **SECONDI DI CARNE**

## **°FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON**

Filetto di manzo Danese in crosta di pasta sfoglia fatta in casa, spinaci, trito di funghi champignon e senape in grani servito con demi-glacé

28,00€

## **°TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

Rollè di coniglio farcito secondo tradizione, cotto a 63° servito con mele caramellate, polvere di liquirizia e indivia brasata

28,00€

## **°MAIALINO DA LATTE DOPPIA COTTURA**

Maialino da latte cotto a 68° per 18 h e successivamente a 250° per 30 min. servito demi-glacé, crema di fave e patate novelle

28,00€

# **SECONDI DI PESCE**

Tutti i pesci vengono serviti con crema di patate e verdure di stagione

## **°TAGLIATA DI TONNO° AL SESAMO**

28,00€

## **°SALMONE SELVATICO° AL FORNO**

28,00€

## **°RICCIOLA° AL FORNO**

28,00€

# **SECONDI VEGETARIANI**

## **LA PARMIGIANA A MODO NOSTRO**

Melanzana gratinata in forno ripiena di mozzarella di bufala, pomodoro e parmigiano, servita con gatzpacho di pomodoro e chips di grana

15,00€

# **LE NOSTRE DEGUSTAZIONI**

**OBBLIGATORIE PER TUTTO IL TAVOLO**

## **°DEGUSTAZIONE DELLO CHEF 5 PORTATE**

2 antipasti, 1 primo, 1 secondo e 1 dolce

a scelta dello chef

50,00€ a persona

## **°DEGUSTAZIONE DELLO CHEF 7 PORTATE**

3 antipasti, 2 primi, 1 secondo e 1 dolce

a scelta dello chef

70,00€ a persona

# **DOLCI**

## **°TIRAMISÙ 1990**

Semi sfera al cioccolato con sorpresa al tiramisù,  
fonduta e crumble al cioccolato  
10,00€

## **°TARTE TATIN DI MELE**

Torta di mele caramellate, base di pasta frolla e gelato alla crema  
10,00€

## **°RICOTTA E VISCIOLE**

Mousse di ricotta, marmellata di visciole,  
crumble di frolla e crema ai fiori di sambuco  
10,00€

## **°SEMIFREDDO AL TORRONE**

Semifreddo al torrone, gelatina al moscato d'Asti,  
crumble di amaretti e crema inglese  
10,00€

## **° NOCCIOLA, TARTUFO, OLIO EVO E SALE MALDON**

Gelato alla nocciola del piemonte I.G.P. tartufo,  
olio evo di Montepulciano e sale maldon  
16,00€

# LISTA ALLERGENI

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

- prodotti sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuti) ai sensi del REG.CE 853/2004 e conservati a -24°

§ prodotti congelati a bordo

\* prodotti acquistati congelati

° prodotti acquistati freschi o fatti in casa, successivamente abbattuti da noi e conservati a -24°