

LA NOSTRA COLLEZIONE TAPAS

I Diari Di Viaggio (alla scoperta delle rarità)

Pane antico con burro salato alle erbe spontanee e <i>alici di Menaica</i> (1, 4, 7)	10
Prosciutto crudo di <i>Mangalica</i> - <i>suino nero pregiato</i> razza - con Hummus di carote e zucca	10
<i>Ricottina di capra</i> al forno, pere al vino, crumble di focaccia al rosmarino e <i>golden cream</i>	 8
Burrata di masseria, cime di rapa, <i>peperone crusco</i> e <i>tuorlo d'anatra</i> disidratato (3, 7)	 8

La Riverenza – <i>Eccellenze d'autore tra salumi e formaggi, da gustare con riverenza.</i>	20
--	----

E Per Chi Ama Osare...

La nostra versione di fegato alla veneziana! (1, 7)	8
Il gioco dell'oca: <i>fegato fresco d'oca</i> scottato, <i>petto d'oca</i> affumicato e <i>salume d'oca</i> (1, 12)	14
Crostoni di pane con <i>Cicoli napoletani</i> brasati e <i>ricotta di pecora</i> (1, 7)	10
<i>Diaframma di cavallo</i> marinato e cotto a la plancha con patate alla Gallega (10)	10

Le Comfort Tapas

Tartare di Fassona con condimento classico – senape, capperi acciughe, tuorlo (3, 4, 10)	14
Polpo glassato alla salsa teriyaki con morbido di zucca e radicchio ai frutti rossi (6, 14)	10
Baccalà mantecato al latte di mandorla con cialda croccante (4, 7, 8)	8
Battuta di pescato del giorno su bowl di amaranto, crème Fraiche e avocado (4, 7)	14
Caponatina tiepida di Casa Creanza (8, 9)	 6
Bonbon vegetariani con salsa tzatziki (1, 7, 9)	 6

Sono possibili variazioni vegane, vegetariane e gluten free per diverse pietanze in elenco

Bubù-settete: 4 Tapas consigliati e scelti a sentimento dallo Chef	26
--	----

LE PORTATE TRADIZIONALI

Quello che c'è c'è (il piatto del giorno)	...
Paccheri ai 5 pomodori e ricotta salata (1, 7)	 14
Ziti alla genovese (1, 9)	16
Arrosticini di pecora con contorni e salsa chimichurri (10 pz)	16

E' TEMPO DI –ZUCCA E FUNGHI

I fuori menu stagionali

Fusilloni con crema di zucca, guanciaie croccante e salsa allo Roquefort (1, 7)	15
Vellutata di zucca con ricotta e crumble di semi e pane di segale (1, 5, 8)	 12
Tagliatelle all'uovo con funghi porcini e burro di malga (1, 3, 7)	 16
Aggiunta di tartufo nero fresco	4

IL MERCOLEDI' DA LEONI!

La serata che accende la settimana

Specialità artigianali a Buffet + 2 tapas a scelta dello Chef+ 1 drink/ birra	22
Disponibile dalle 18.00 tutti i mercoledì	
“Coraggio, la settimana è a metà...”	

CREANZA'N JAZZ

Il ritorno dell'evento più amato!

Menu degustazione e musica dal vivo	35
Il giovedì alle 20.30	

I DOLCI DI CASA

La degustazione dei dolci	12
I dolci del giorno	6
Coperto e pane	2,5
 <i>vegetariano o vegano</i>	

ALLERGENI:
1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Scopri. Assaggia. Stupisciti.

Alcune delle nostre rarità le cui materie prime provengono tutte

da produttori artigianali

Maiali neri italiani: Le antiche razze suine italiane sono tutte di origine selvatica e vengono allevate in stato semibrado, con un'alimentazione basata sugli elementi spontanei dell'ecosistema in cui vivono. Questo conferisce alle carni caratteristiche organolettiche uniche e di elevato pregio. Carni anche particolarmente ricche di acidi grassi benefici e prive di colesterolo cattivo. Le razze di suino nero ripristinate dai piccoli produttori sono: Nero dei Nebrodi, Nero Calabrese, Nero Lucano, Nero Casertano (o Pelatella), Nero di Parma, Mora Romagnola e Cinta Senese.

Giovanna: pancetta del salumificio artigianale Capitelli con tre cotture, aromatizzato al miele e leggermente affumicato. Zero colesterolo.

Mangalica: o maiale lanoso. rarissima razza di suino nero dalle carni molto pregiate. Definito il Wagyu dei maiali, per la sua morbidezza e per il sapore ricco.

Asparago bianco di Bassano: tenero e delicato, dal sapore dolce e leggermente amarognolo, è un'eccellenza veneta primaverile.

Asparago violetto di Albenga: unico per il suo colore violaceo, ha un gusto dolce e burroso, con una consistenza morbida e delicata.

Bettelmatt (Piemonte): formaggio di latte crudo vaccino di Alpeggio. Formaggio raro di piccolissima produzione solo da latte estivo di alta montagna, conferendo loro un sapore delicato e meno amaro.

Teteun: specialità rara e tradizionale valdostana. È un salume vaccino pressato e aromatizzato con le spezie, dalla consistenza morbida e dal sapore delicato al sentore di latte.

Rosa di Gorizia: pregiata varietà di radicchio tardivo, tipica del Friuli. La forma ricorda una rosa sbocciata, dal colore rosso rubino e una consistenza croccante. Appena amarognola con note dolci e leggermente tanniche.

Ventricina vastese: salume tipico abruzzese dalla carne suina macinata grossolanamente e condita con spezie e abbondante peperoncino, che dona un sapore particolarmente aromatico e sapido.

Moeche: granchi della laguna veneziana, pescati durante la loro fase di muta, quando sono più delicati e gustosi. Stagionalità molto breve, per questo ricercatissime.

Colatura di alici (o Garum): La colatura di alici è una ricetta di oltre duemila anni che risale agli antichi romani. Un pregiato e delicato condimento liquido ottenuto dalla maturazione e pressatura in botti di legno delle alici sotto sale. Una delle massime espressioni del quinto gusto Umami.

Alici di Menaica: la rete menaica a maglie larghe che trattiene solo le alici più grandi e "costringe" a raccogliere a mano i pesci catturati, è una tecnica dell'antica Grecia e ripristinata da piccole aziende cilentane. Durante la raccolta a mano vengono immediatamente eviscerate e lavate con acqua salata di mare, conferendo loro un sapore delicato e meno amaro.



MENU

Il buon gusto salverà il mondo!

Abbiamo sognato un posto dove
il raro diventa quotidiano
e dove ogni boccone è una piccola rivoluzione accessibile.



ENGLISH MENU