



Gaudenzio

## Menù a mano libera

Antipasto / Primo / Secondo (scelti dalla cucina)

€ 40

Abbinamento / 3 calici € 18



## Menù 100% Gaudenzio

*"La cicchettata"*

\*Cannolo d'Alga / tonnetto / soia / zucchine

\*Ostrica flambata / Bloody Mary

\*Crocchetta di galletto BBQ / besciamella / salsa ai cetrioli

\*Panino / fegato / salsa tartara

\*Agnello tonnato / foglie di capperi fritte / cetriolini

\*Pacchero fresco / beurre blanc ai ricci di mare / dragoncello / limone  
salato

\*Picanha / fagiolini / menta / riduzione al nebbiolo

\*Biancomangiare alle mandorle / granita al sedano / crumble alle mandorle

€ 65

Abbinamento Selezione / 4 calici € 28

Cicchetti e Piccoli Sfizi

€

*Ostrica al naturale / Tabasco Aji Amarillo " Al Chile"	6
*Ostrica flambata / Bloody Mary	6
*Cannolo d'alga / tonnetto / soia / zucchine	6
*Crocchetta di galletto BBQ / besciamella / salsa ai cetrioli	6
*Asparago / zabaione salato / parmigiano	6
*Alici marinate / aceto di mele / prezzemolo	6
*Panino / fegato / salsa tartara	6

\*

Antipasti

*Tonno rosso mar ligure in ceviche / patata dolce / pesca	13
*Cruda di fassona / olio al cipollotto / panna acida / semi di senape / fichi	13
*Agnello tonnato / foglie di capperi fritte / cetriolini	14
*Zucchina trombetta / fonduta di caprino / nocciola / cedro	10

<u>Primi</u>	€
*Risotto "Gli Aironi" affumicato / salame di turgia / furikake	14
*Pacchero fresco / beurre blanc ai ricci di mare / dragoncello / limone salato	15
*Bottoni di ricotta di pecora / riduzione al pomodoro / taccole / maggiorana / olive taggiasche	14
*Tajarin / ragù bianco piemontese / salsa ai peperoncini "7 machos"	13
*	

<u>Secondi</u>	€
*Picanha / fagiolini / menta / riduzione al nebbiolo	22
*Ricciola alla mugnaia / purée di patate / capperi / prezzemolo	23
*Quinoa / calamaro grigliato / frutto della passione / lime	21

Acqua "Hydra"	1
Coperto / Pane / Servizio	3
Caffè "San Domenico" / moka napoletana	3
Calici a partire da	6

I nostri piatti sono creati utilizzando le materie prime di:

La pasta fresca è di nostra produzione  
 Stefano Scavino (AT) / Verdure  
 Barbara Campo (TO) / Verdure  
 Granda Freschi (CN) / Carni  
 Paolo Ghione (TO) / Carni  
 Luiset (AT) / Salumi  
 Corbusier (TO) / Formaggi  
 Guffanti (NO) / Formaggi  
 Filrouge Sentieri di Gusto (TO) / Formaggi  
 Verrini (SV) / Pesce  
 Olio Roi (IM) / Olio Extra Vergine di Oliva  
 Gli Aironi (VC) / Riso  
 Pastificio Gentile (NA) / Pasta secca  
 Enrico Murdocco "Tellia" (TO) / Pane  
 Caffè San Domenico (TO) / Caffè  
 Orme valori agricoli (RM) / erbe aromatiche  
 Al chile (TO) / peperoncini

\*In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°C.