

### ANTIPASTI

Polpo cotto a bassa temperatura e rosticciano, Parmentier alla paprika e verdure di stagione croccanti (4,7,9,12,14)	20€
Zuppetta del Mar Ligure e crostini di pane all'olio Evo e rosmarino (1,2,4,8,9,12,14)	20€
Bruschetta con straciatella di burrata, asparagi, cipolla confit e tuorlo marinato (1,3,7)	16€
Ceviche di Fassona piemontese, agrumi e pepe rosa con julienne di cappuccio e puntarelle (nessun allergene)	18€

### PRIMI

Plin ripieni di stracotto, burro di malga, maggiorana e nocciole (1,3,7,8,9,12)	18€
Gnocchetti rossi fatti in casa, pescatrice fumè e asparagi (1,3,4,9,12)	20€
Linguine A.A. Mancini, broccolo romanesco, pomodoro secco e polvere di capperi (1,3,4,9,12)	16€
Tagliatella paglia e fieno, ragout bianco di coniglio alla Vernaccia e polvere di olive taggiasche (1,3,7,8,9,12)	18€
Fettuccine di pane con il nostro pesto (1,3,7,8,9,11)	15€

### SECONDI

Medaglione di rana pescatrice, asparagi e cipolla croccante (4)	24€
Tagliata di tonno al papavero e sale Maldon, insalata di finocchio e arancia (4)	20€
Faraona lardellata cotta a bassa temperatura, purè di patata di montagna e scalogno confit (7,8,9)	20€
Filetto di Maialino cotto al punto, demi glace e patate lionesi al rosmarino (8,9)	20€

### DESSERT

Millefoglie con crema di mascarpone e cremoso di cioccolato fondente 70% (1,3,6,7,8)	9€
Semifreddo alla panera (3,6,7)	9€
Il nostro tiramisù (1,3,6,7,8)	12€
Chocolate Brownie, crumble di noci, gelato alla vaniglia e coulis di frutti rossi (1,3,6,7,8)	12€
I nostri gelati mantecati al momento (3,6,7,8,11)	10€
I nostri sorbetti secondo stagione	8€

## Avvertenze

IL RISTORANTE 20TRE ASSICURA ALLA SUA CLIENTELA UNA SCELTA ALIMENTARE IN PIENA SICUREZZA, SEGUENDO SISTEMATICHE PROCEDURE DI CONTROLLO DEI SISTEMI PRODUTTIVI E SEGNALANDO L'EVENTUALE PRESENZA DI INGREDIENTI ALLERGENICI. IN CASO DI DUBBIO IL RISTORANTE METTE A DISPOSIZIONE DEGLI OSPITI E DEL PERSONALE UN "ELENCO ALLERGENI". LA SICUREZZA ALIMENTARE È GARANTITA DAL RISPETTO DELLE NORME CE854 DEL 2004 E HACCP.

*In mancanza di prodotto fresco gamberi, scampi e calamari potrebbero essere abbattuti a bordo.*

## Password WIFI

*Ristorante-20Tre*

## Servizi & Eventi

*Sala privata per eventi  
Prenotazione esclusiva del ristorante  
Cappon magro a domicilio  
Serate a tema con menu speciali*

## Orari

*Dal lunedì al venerdì  
dalle 12.30 alle 14.30  
e dalle 19.30 alle 22.30  
Il sabato dalle 19.30 alle 22.30  
Chiuso la domenica*

# MENU

