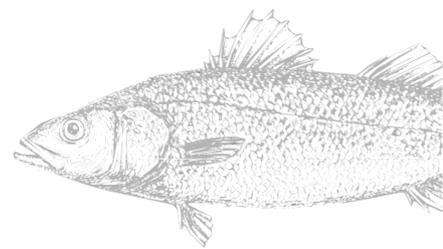




CANTINA DEL VESCOVO

MENU CENA

Dalle 18.30 alle 22:30



ANTIPASTI

Caprese con Mozzarella di Bufala Campana e Pomodorini.

14,00

Caprese, Mozzarella with fresh Tomatoes.

Tartara di Fassona Piemontese*, Pane Carasau, Maionese alla Senape, Kren e Burro montato.

20,00

Fassona Beef Tartare. Butter, Carasau bread Maionese Mustard, Kren.

Tataki di Pesce del giorno, crema di carote, julienne di zucchine alla scapece ed olio alla mentuccia.

18,00

Tataki of fish, carrot cream, and julienned zucchini "Scapece style".

Polpo alla Gallega con Patate e Paprica Affumicata.

17,00

Octopus with Patatoes and Paprika.

Ovetto 65° Bio, Asparagi Grigliati, Fonduta di Forma di Frant & Pane Aromatizzato.

14,00

65° cooked Bio Egg with Grilled green Asparagus, Frant Cheese, Bread with Herbs.

Tagliere Medio

Crudo di Parma 16/24 mesi, Salame Wolf (Sauris). Formaggi Misti Italiani, Pomodori Secchi,
Mostarda alla Frutta.

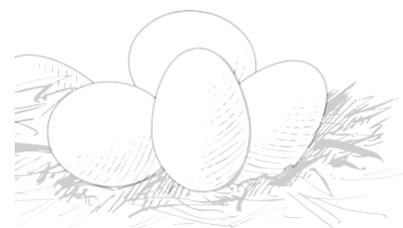
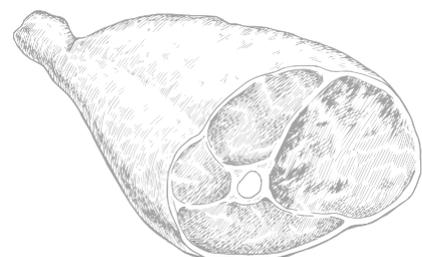
18,00

Cured Quality Italian Meat.

Jamon Iberico de Bellota Reserva.

20,00

Black label, cured meat for 24 months.



PRIMI PIATTI

Spaghettone quadrato alla Carbonara.(Guanciale di Sauris,Pecorino Romano).

16,00

Pasta with Italian Cheese Pecorino Romano, smashed Eggs, Pepper and Guanciale (Italian Bacon).

Tagliatella al Nostro Sugo di Pomodoro e Stracciatella Campana.

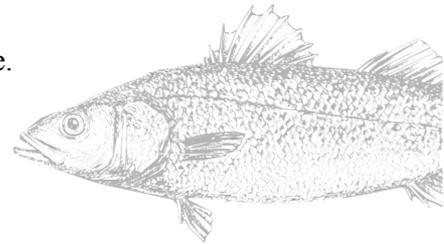
15,00

Egg Tagliatelle whit tomato and Campanian Stracciatella.

Tagliolino freschi alla Busara di Scampi e Gamberi.

20,00

Tagliolini with Shrimps and Prawns and Tomatoe Sauce.



SECONDI PIATTI

-Filetto di Manzo(150g+) Doppio contorno del giorno.

25,00

Black Angus Beef Filet with mixed vegetables.

-Fusello di pollo (CBT) marinato spezie e birra alla piastra con patate al forno.

16,00

Chicken drumstick (CBT) marinated with spices and beer, seared on the grill, served with roasted potatoes.

Trancio di Pescato, Crema di peperone rosso, Peperone giallo grigliato ed olietto al prezzemolo.

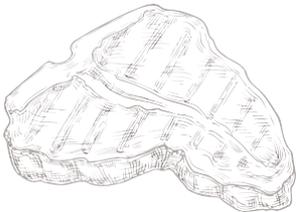
20,00

Catch of the day fillet, red pepper cream, grilled yellow pepper, and mint-infused oil.

Tagliata di Tonno Pinna Gialla con babaganush di Melanzane e Pomodorini Confit.

22,00

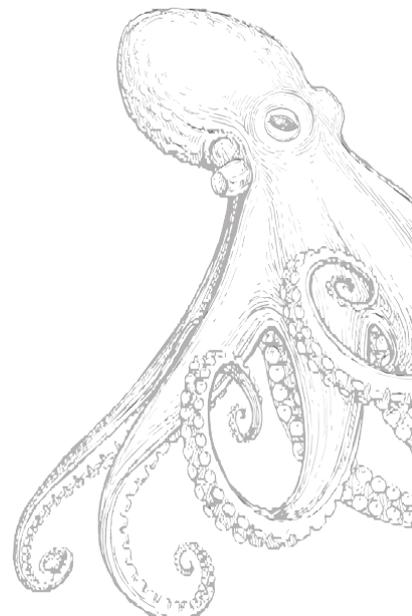
Yellowfin tuna with Eggplants and Tomatoes.



Calamari fritti.

15,00

Fried Squids.





LA NOSTRA BRACE JOSPER.



Fiorentina/Costata Chuleta Vaca Vieja origine Spagna allevata allo stato brado,
frollatura 30 gg.

9,00 all'etto.

(n.b. Pezzature costate a partire da 1kg / Thick Cut Bone-In Rib Steaks from 1kg) – Consigliato per n. 2
persone/Suggested for 2 people.

DOLCI

Don Tiramisù.

8,50

Crocante Rocher al cioccolato

7,00

Cheasecake ai frutti di bosco.

7,00

