



LA CARTA GASTRONOMICA

SFIZI E INIZI

Burratine bio Puglia 200 gr (7) 12€

**Prosciutto iberico 100%
Bellota Palanegra - 50 gr** 27€

Prosciutto Nero di Nebrodi 50gr 20€

**Provolone in tempura con ristretto
di mirto (1-7-12)** 12€

Provolone dolce, olio di semi di girasole, farina
di riso, farina 00, mirto

Paté Toscano con crostini (4-12) 12€
Fegatini di pollo, olio evo, capperi di Pantelleria,
aglio, alici, scalogno, aceto di mele

**Mattonella di foie gras d'anatra ai
due pepi e champagne 50gr (1-3-12)** 25€
con pane al carbone e cipolla caramellata

**Uova al tegamino con carpaccio di
tartufo nero estivo e crostini di pane
(1-3-7)** 14€

Uova bianche a pasta gialla, tartufo nero estivo
sott'olio, pane, burro.

LE TARTARE

**Tartare di gamberoni* con agrumi
ed erba cipollina (2)** 18€

Gamberoni L1 argentini, olio evo, arancia,
limone, erba cipollina, sale e pepe bianco

**Tartare di spigola* e carpaccio
di tartufo nero (4)** 18€

Spigola, olio evo, sale, tartufo sott'olio,
arancia e limone

Tartare di spigola* e lime (4) 18€

Spigola, olio evo, sale, lime

**Tartare di manzo con carpaccio
di tartufo nero** 18€

Manzo, olio evo, sale Maldon, pepe bianco,
tartufo sott'olio

PRIMI PIATTI

Nonna Pina aveva un pascolo di Vacche Rosse

**Tonnarelli con ragù e parmigiano
reggiano Vacche Rosse (1-3-7-9)** Ghiribizzo 10€

Tonnarelli all'uovo, macinato di manzo,
pomodoro, carota, cipolla, sedano, burro,
parmigiano reggiano Vacche Rosse, olio evo
Ponderato 16€

**Rigatoni di Gragnano
alla Carbonara (1-3-7)** Ghiribizzo 8€
Ponderato 13€

Pasta di grano duro, uova bianche a pasta
gialla, olio evo guanciale "Podere Cadassa"
DOP, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe
nero, pecorino siciliano

**Tonnarelli alla Carbonara
con tartufo nero (1-3-7)** Ghiribizzo 14€
Ponderato 22€

Tonnarelli all'uovo, tartufo sott'olio, olio evo,
uova bianche a pasta gialla, guanciale "Podere
Cadassa" DOP, parmigiano reggiano 24 mesi,
pepe nero, pecorino siciliano

**Gnocchi di patate con spigola,
polpo e zest di arancia (1-3-4-14)** Ghiribizzo 12€

Gnocchi di patate e farina con uovo, spigola,
arancia, aglio, peperoncino, olio evo
Ponderato 18€

SECONDI PIATTI DI CARNE

Guancia di manzo con flan di patate e mascarpone (1-7-9)	22€
<i>Manzo, carote, sedano, cipolla, cardamomo, anice stellato, mascarpone, patate, farina e fecola</i>	
Rack di agnello speziato con crema di cavolfiore	22€

<i>Agnello, cipolla, cavolfiore, rosmarino, mirto e timo</i>	
Filetto di manzo con uovo e carpaccio di tartufo nero estivo	28€

VERDURE

Patate arrosto	6€
<i>Patate, rosmarino, olio evo, aglio</i>	
Caponata di verdure alla palermitana (9-8-12)	9€

<i>Melanzane, zucchine, peperoni, carote, sedano, cipolla rossa, pomodoro, pinoli, uvetta, aceto di mele, zucchero, olio evo</i>	
--	--

Cicoria ripassata	8€
<i>Cicoria, aglio, peperoncino, olio extravergine</i>	

SECONDI PIATTI DI PESCE

Frittura di calamari e gamberoni* con salsa maionese delicata con zest di agrumi (1-2-3-14)	20€
<i>Calamari, gamberoni, farina 00, olio di semi di girasole, arancia</i>	
<i>Per la salsa: uova, limone, olio di semi di girasole</i>	

Filetto di orata in crema di zucchine e carote (4)	22€
---	-----

PER FINIRE IN DOLCEZZA...

Creme caramel al pepe nepalese in crosta di zucchero caramellato (3-7)	8€
<i>Uova, zucchero, latte, panna, pepe nepalese, vaniglia</i>	
Tiramisù all'amaretto (1-3-7)	8€
<i>Uova, zucchero, panna, mascarpone, caffè, cioccolato a scaglie, biscotti savoiardi, biscotti all'amaretto</i>	
Crema al mascarpone con fragole (3-7)	8€
<i>Uova, zucchero, panna, mascarpone, fragole</i>	
Montblanc (3-7)	8€
<i>Meringhe bianche, panna, crema di marroni, marron glaces, zucchero</i>	
Millestrati di fondente e cioccolato bianco con amarene e Cointreau (1-3-7-12)	8€
<i>Cioccolato fondente (70%). uova, farina, zucchero, panna, burro, cioccolato bianco, amarene in sciroppo, Cointreau</i>	

Pane e servizio: 3€ p.c.

NOTE AL CLIENTE

In osservanza al Regolamento UE 1169/2011, all'interno del nostro menù è indicata la presenza (sotto forma di numeri) degli "alimenti allergenici" la cui legenda è di seguito esposta:

- 1- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e 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- Soya e prodotti a base di soya
- 7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8- Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci 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
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

* in base alla stagionalità e reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

* Il pesce da noi acquistato fresco e destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (con abbattimento di temperatura) nel pieno rispetto delle normative in vigore (Reg. CE 853/2004)

Per esigenze specifiche, per intolleranze a glutine, lattosio o ad altri ingredienti, la cucina di Altrogiro è a vostra disposizione per offrirvi soluzioni adeguate.
Chiedete pure al nostro staff.

