

LA CARTA GASTRONOMICA AUTUNNALE

benvenuto inverno!

ALTROGIRO

Ristorante a Balduina

SFIZI

Tender di pollo e salsa maionese home made	(1-3-12)	12€
<i>Pollo, uovo, pan grattato, farina, olio di semi</i>		
<i>Per la salsa: uovo, limone, olio di girasole (3)</i>		
Provolone dolce in tempura	(1-7)	12€
<i>servito con ristretto di mirto</i>		
<i>Provolone dolce, olio di semi di girasole, farina di riso, farina 00, mirto</i>		
Patate fritte* e maionese home made		6€
<i>per la maionese: uovo, limone, olio di girasole (3)</i>		
Polpettine in salsa amatriciana	(1-3-7)	12€
<i>Manzo, prosciutto, maiale, pane, uova, prezzemolo, sale, pepe, formaggio grattugiato, olio evo, guanciale, pomodori pelati</i>		
Uova in cocotte con brie e tartufo nero estivo	(1-3-7)	14€
<i>servite con crostini di pane</i>		
<i>Uova bianche, formaggio brie, tartufo sott'olio, olio evo, pepe bianco</i>		
Paté Toscano con crostini di pane	(1-4-12)	12€
<i>Fegatini di pollo, olio evo, capperi di Pantelleria, aglio, alici, scalogno, aceto di mele, armagnac</i>		
<i>Per i crostini: acqua, farina 00, olio evo</i>		

TARTARE

Tartare di gamberoni* al Trombolotto	(2)	18€
<i>Gamberoni*, olio evo, infuso di limone selvatico, spezie, sale Maldon e pepe bianco</i>		
Tartare di spigola* e lime	(4)	18€
<i>Spigola*, olio evo, lime, sale Maldon, pepe bianco</i>		
Tartare di manzo e tartufo nero estivo		18€
<i>Polpa di manzo, olio evo, sale Maldon, pepe bianco, tartufo sott'olio</i>		

PRIMI PIATTI

(su richiesta, pasta senza glutine e cottura separata)

Tonnarelli spigola e bottarga all'Armagnac (1-4-12) ponderato 20€
ghiribizzo 12€
*Pasta fresca all'uovo, spigola, bottarga di muggine, pangrattato, armagnac
vino bianco, cipolla, aglio, alici, peperoncino, pomodori pachino*

Nonna Pina
Tonnarelli con ragù alla bolognese (1-3-9-12) ponderato 16€
ghiribizzo 10€
*Pasta fresca all'uovo, macinato di manzo, concentrato di pomodoro,
carota, cipolla, sedano, olio evo, alloro, vino rosso
(su richiesta burro e parmigiano reggiano 24 mesi in mantecatura)*

Rigatoni all'Amatriciana (1-7) ponderato 14€
ghiribizzo 9€
*Pasta di grano duro, guanciale croccante, salsa di pomodoro,
olio evo, pecorino romano, vino bianco*

Rigatoni alla Carbonara (1-3-7) ponderato 14€
ghiribizzo 9€
Pasta di grano duro, uova, guanciale, pecorino romano, pepe nero, olio evo

Zuppa toscana al tartufo (1-9) 16€
*servita con crostini di pane
Cavolo nero, fagioli cannellini, tartufo sott'olio, scalogno, cipolla, carote, sedano, spezie
Per i crostini: acqua, farina 00, olio evo*

SECONDI PIATTI

Entrecôte di manzo (250 gr ca) 24€

con contorno di patate arrosto 28€

con contorno di cicoria ripassata all'aglio e peperoncino 30€

Coscia di pollo agli agrumi 18€

Pollo, olio evo, aglio, cipolla, peperoncino, erbe aromatiche, agrumi

con contorno di patate arrosto 22€

con contorno di cicoria ripassata all'aglio e peperoncino 26€

Frittura di calamari (1-14) 18€

Calamari, farina 00, farina di riso, olio di semi di girasole, scorza di limone*

Filetto di spigola al Trombolotto con polenta di mais (1-4) 24€

Spigola, olio evo, infuso di limone selvatico, spezie ed erbe aromatiche, polenta di mais

CONTORNI

Patate arrosto 6€

Patate, rosmarino, sale, olio evo, aglio

Caponata alla palermitana (8-9-12) 9€

Melanzane, zucchine, peperoni, olive, capperi, carote, sedano, cipolla rossa, pomodoro, pinoli, uvetta, aceto di mele, zucchero, olio evo

Cicoria ripassata 8€

Cicoria, aglio, sale, peperoncino, olio evo

Insalata di stagione 6€

pane e servizio 3€ p.p.