

LA CARTA GASTRONOMICA AUTUNNALE

benvenuto inverno!

ALTROGIRO

Ristorante a Balduina

SFIZI

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

TARTARE

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

PRIMI PIATTI

(su richiesta, pasta senza glutine e cottura separata)

Tonnarelli spigola e bottarga all'Armagnac (1-4-12)

Pasta fresca all'uovo, spigola, bottarga di muggine, pangrattato, armagnac vino bianco, cipolla, aglio, alici, peperoncino, pomodori pachino

ponderato 20€

ghiribizzo 12€

Nonna Pina

Tonnarelli con ragù alla bolognese

(1-3-9-12)

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)

ponderato 16€

ghiribizzo 10€

Rigatoni all'Amatriciana

(1-7)

Pasta di grano duro, guanciale croccante, salsa di pomodoro, olio evo, pecorino romano, vino bianco

ponderato 14€

ghiribizzo 9€

Rigatoni alla Carbonara

(1-3-7)

Pasta di grano duro, uova, guanciale, pecorino romano, pepe nero, olio evo

ponderato 14€

ghiribizzo 9€

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.