

# Menu

## Formaggi francesi



<b>Fonduta di Formaggi Francesi con Pommes de Terre</b> <i>Con Pommes de Terre.</i>	15.00 €
<b>Tagliere di Formaggi Francesi misti a latte crudo</b> <i>I nostri formaggi sono selezionati in base alla produzione del momento . Serviti con marmellate e miele.</i>	22.00 €

## Salumi pregiati



<b>Tagliere di Speck di Cinghiale Selvatico</b> <i>Lo speck è ottenuto dalla parte più tenera e pregiata della coscia, la fesa, privato di tutte le parti di grasso eccedenti e, dopo la salatura a secco, viene stagionato in modo naturale. Acquisisce così un gusto particolarissimo.  Al taglio la fetta si presenta compatta e di un bel colore rosso scuro. Il gusto è dolce, intenso ed aromatico.</i>	16.00 €
<b>Tagliere di prosciutto iberico "Serrano" Stag. 24 mesi</b> <i>Prosciutto Jamon Serrano proviene da maiali Bianchi Duroc allevati in maniera tradizionale a cereali. La selezione dei maiali e l'esperienza fanno la differenza, il prosciutto Serrano è veramente buono: mai salato, gusto è nocciolato e pieno come un prosciutto degno di nota Spagnolo</i>	18.00 €
<b>Tagliere Prosciutto Iberico Pata Negra Stag. 54 mesi Cebo de Campo Blasquez</b> <i>Tagliere di prosciutto iberico Pata Negra Cebo de Campo stagionato 54 mesi Blasquez</i>	22.00 €
<b>Tagliere di salumi misti pregiati</b> <i>Salumi pregiati: Lardo di Patanegra stagionatura 36 mesi-Speck d'anatra affumicato- Salame Oca - Salame di Cinghiale -Salame Mangalica - Ossocollo Mangalica Ossocollo di Manzetta Prussiana-Prosciutto cotto affumicato della Foresta Nera-Speck di Cinghiale selvatico-Salame Maialino nero .</i>	22.00 €

## Foie Gras e Terrine

### Antipasti e Terrine



<b>Foie gras d'anatra</b> <i>Foie gras d'anatra accompagnato con marmellata di fichi e glasse di aceto balsamico.</i>	25.00 €
<b>Tortino di Fagiano con uva</b> <i>Una terrina raffinata, fruttata e molto profumata. Le piccole uvette che lo decorano danno un sapore sottile alla sua gelatina di cottura, che assume anche un bel colore arancione.</i>	8.00 €
<b>Foie gras d'oca</b> <i>Foie gras d'oca accompagnato con marmellata di fichi e glasse di aceto balsamico.</i>	25.00 €
<b>Tortino di Carne Cinghiale con Mirtilli Rossi</b> <i>Una terrina dai profumi autunnali, stagione di caccia. Il cinghiale dona a questa terrina un colore sostenuto e le note speziate di selvaggina. Cosperso di mirtilli rossi dalle note delicatamente acide, questo sarà un perfetto antipasto per un raffinato pasto .</i>	8.00 €
<b>Terrina carne di maiale con fichi secchi</b> <i>Autentica, questa terrina di puro suino ha una grana molto grossa come le terrine "della casa" che esaltano i buoni pezzi di carne. La piccola nota dolce del fico secco porta rotondità e golosità alla degustazione.</i>	12.00 €
<b>Terrina d'agnello con peperoni e timo</b> <i>Una terrina dai sapori meridionali e dal taglio grossolano specifica per preparazioni ricche nella qualità dei loro ingredienti. Agnello, peperone grigliato e timo: un mix di sapori primaverili ed estivi per accompagnare un aperitivo sotto il pergolato.</i>	12.00 €
<b>Terrina di pollo con limone candito e mandorle</b> <i>Una terrina al profumo di tajine. Pollo, limone candito e mandorle donano a questa crema una leggerezza oltre che una freschezza favorevole ad accompagnare vini assecati per un conviviale aperitivo con gli amici.</i>	12.00 €
<b>Terrina di cervo all'armagnac</b> <i>Ecco una terrina che d Artagnan non avrebbe certo evitato! Realizzato con selvaggina nobile, è delicatamente arricchito da un pizzico di Armagnac, il più antico brandy francese. Un semplice paté? No, una delizia!</i>	15.00 €

## Caviale



### Caviale di salmone Chum 50 gr.

29.00 €

*Il famoso caviale rosso, selezionato dai migliori esemplari di salmoni selvaggi dell'Alaska.*

*Note per il loro colore arancione brillante e i loro grossi grani, sono ottime da degustare su fette di pane spalmate con burro salato Bretone, ma anche come accompagnamento a piatti di pesce e di crudité.*

### Caviale Baikal 30 gr.

48.00 €

*Il Baikal proviene dal Baeri, uno storione di medie dimensioni che raggiunge l'età adulta tra il quinto e il sesto anno di vita, momento in cui la femmina inizia a depositare le uova. Il Baeri è lo storione che più ama vivere nei fondali profondi di torrenti, laghi e fiumi.*

*Il Baikal è un caviale di piccole dimensioni con diametro compreso tra i 2,5-2,7 mm e si presenta di colore scuro, tendente quasi al nero e una grana molto delicata.*

### Caviale Kaluga Amur 30 gr

89.00 €

*Il caviale Kaluga-Amur è un incrocio recente tra due storioni dalla lunga tradizione: la femmina di Huso Dauricus e il maschio di Acipenser Schrenkii, entrambi tipici delle acque del fiume Amur al confine tra Cina e Russia. Si tratta di un caviale molto ricercato: questo storione inizia a dare caviale tra i 10-15 anni di vita, periodo in cui la femmina inizia a deporre le uova. Le uova più grosse rispetto alle altre tipologie arrivano fino a 2,9-3,2 mm di diametro e si caratterizzano per bellissimi riflessi verdi e dorati: il gusto complesso e quasi minerale lo rende il Caviale preferito dagli Chef.*

## Ostriche



### Comtesse Ostrica Speciale Le Château d'Oléron, Marennes-Oléron

3.50 €

*La Comtesse, l'ostrica spéciale del produttore l'Oléronaise, ha un tasso di carne elevato che la permette di essere croccante e di sprigionare un forte retrogusto di nocciola iodata, persistente in bocca.*

*Porzine minima 5 ostriche*

### Legris - Bretagna Medaglia oro 2019

3.50 €

*ostriche taglia 3.*

*Provenienza Bretagna.*

*( porzione minima 6 ostriche )*

*Legris è un'ostrica da cui, fin dall'apertura del panier, sarete sedotti dalla sua regolare forma a petalo di rosa. Il pronunciato guscio inferiore conserva un autentico gioiello del mare. I lembi del frutto sono scuri, a ricordare il contorno di grandi occhi, cingono una carnosa polpa color avorio.*

## Antipasti di Mare



<b>Filetti di Acciughe del Mar Cantabricum serviti con burro demi sel</b>	14.00 €
<i>Le Acciughe Nardin, dopo essere state desalinate, vengono ridotte in filetti di acciughe e poste sottolio.</i>	
<i>Le Acciughe Nardin la cui bontà è infinita, sono una vera delizia per gli amanti delle acciughe: un gusto ricco e polposo caratterizza queste alici.</i>	
<b>Filetti di Sardine Affumicate del mar Cantabricum servite con burro demi sel</b>	15.00 €
<i>Splendide sardine lavorate artigianalmente, vengono sfilettate, spinare e spellate. Pescate nel Mar Cantabrico, la qualità migliore al mondo per il suo sapore delizioso.</i>	
<i>Servite co burro demi sel.</i>	
<b>*Cannolicchi dell'Atlantico</b>	15.00 €
<i>N° 9 cannolicchi taglia grossa, conditi con olio Evo, glassa di limone e prezzemolo.</i>	
<b>*Bulots</b>	16.00 €
<i>N° 12 Bulots cotte e speziate, servite a freddo con maionese.</i>	
<b>*Gamberetti rosa marinati</b>	15.00 €
<i>Gamberetti marinati crudi con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco e prezzemolo.</i>	
<b>Salmone Rosso Selvaggio Sockeye</b>	18.00 €
<i>Il Salmone Rosso selvaggio Sockeye è il più piccolo dei salmoni selvaggi, lungo in media 60 cm il suo peso non supera i 4 chili.</i>	
<i>La sua carne dal colore rosso intenso e dal sapore profondo è molto apprezzata dagli chef giapponesi per la sua consistenza e i sapori naturali.</i>	
<b>*Tartare di Gambero rosa del Mediterraneo</b>	15.00 €
<i>Tartare di Gambero rosa del Mediterraneo servita a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco, pepe rosa e prezzemolo.</i>	
<i>Adagiata su un letto di insalata mista.</i>	
<b>*Tartare di salmone selvatico scozzese</b>	15.00 €
<i>Tartare di salmone servita a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco, pepe rosa e prezzemolo.</i>	
<i>Adagiata su un letto di insalata mista.</i>	
<b>*Tartare di spigola selvatica</b>	16.00 €
<i>Tartare di Spigola selvatica servita a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco, pepe rosa e prezzemolo.</i>	
<i>Adagiata su un letto di insalata mista.</i>	
<b>*Tartare di Gambero Rosso di Mazara</b>	16.00 €
<i>Tartare di Gambero Rosso di Mazara servita a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco, pepe rosa e prezzemolo.</i>	
<i>Adagiata su un letto di insalata mista.</i>	
<b>*Tartare di Scampi dell'Isola di Læsø Danimarca</b>	17.00 €
<i>Tartare di Scampi servita a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco, pepe rosa e prezzemolo.</i>	
<i>Adagiata su un letto di insalata mista.</i>	
<b>*Tartare di ricciola Hiramasa</b>	17.00 €
<i>Tartare di Ricciola Hiramasa servita a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco, pepe rosa e prezzemolo.</i>	
<i>Adagiata su un letto di insalata mista.</i>	
<b>*Orecchie Di Venere Giganti 100gr.</b>	13.00 €
<i>Avete mai sentito parlare di abalone? Si tratta di un mollusco dotato di una sola ma bellissima conchiglia madreperlacea, la cui forma ricorda un padiglione auricolare. Per questo motivo questo prodotto è chiamato anche orecchio di Venere oppure orecchio di mare. Le sue diverse varietà si trovano in varie parti del mondo, dal Mediterraneo (come la costa orientale della Sicilia)</i>	
<b>*Percebes 100gr</b>	100g : 15.00 €
<i>I percebes sono una vera rarità, crescono arpionati alle rocce della costa galiziana. La loro forma ricorda degli artigli conici, per questo sono anche detti piede di cornucopia. E' un prodotto avvolto dal coraggio e dal mistero dei "Percebeiro", coraggiosi cercatori di Percebes che coraggiosamente si calano con delle funi dalle alte scogliere, per ricavare questa rarità.</i>	

## Specialità di Mare



### Baccalà Giraldo, il migliore al mondo, servito con patate

18.00 €

*Pescato all'amo nelle limpide acque delle Fær Øer e lavorato direttamente a bordo; lasciato stagionare per mesi sotto sale a temperatura controllata ma tagliato in parti uniformi per garantire una dissalatura omogenea e uniformità di gusto. Se a questi semplici passaggi aggiungiamo che viene dissalato solo su ordine del cliente e solo con acqua ferma e ghiacciata si capisce come il Baccalà Giraldo possa a ragione essere definito il baccalà dei maestri!*

### \*Gamberi blu della Nuova Caledonia N 4 PEZZI A PORZIONE

19.00 €

**N° 4 gamberi blu taglia grossa.**

*Serviti a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco e prezzemolo.*

### \*Scampi Irlandesi Porcupine pezzatura gigante 100 gr.

9.00 €

*Scampi Irlanda Porcupine taglia grossa ottima qualità.*

*Pezzatura 4/7 Kg.*

*Apprezzati in tutto il mondo per la dolcezza della loro polpa.*

*Questi scampi sono tra i più richiesti sul mercato poiché oltre alla loro indubbia bontà, sono frutto di una pesca attenta sia ai processi di lavorazione e trasporto, che all'ecosistema in cui questi crostacei vivono e si riproducono.*

*Serviti a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco e prezzemolo.*

### \*Gamberi Giganti Black Tiger 100 gr.

13.00 €

*Serviti a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco e prezzemolo.*

*Gamberoni pregiati taglia grossa, noti per le loro striature tigrate e per la loro carne delicata. Eccezionali al palato.*

### \*Gamberi Giganti Carabineros 100 gr.

25.00 €

*Serviti a crudo con olio Evo, glassa di limone, sale Maldon, pepe bianco e prezzemolo.*

*Presentano un colore rosso brillante, più intenso nella testa che nella coda, vivono nell'Oceano Atlantico a oltre 2.000 metri di profondità, vengono pescati tutto l'anno con la tecnica dello strascico.*

**25 € gr. 100**

### \*Astice blu della Bretagna pezzatura da 500/700 gr. PREZZO 90 EURO AL KG.

90.00 €

*Astice blu della Bretagna servito cotto con burro fuso Demi Sel e prezzemolo.*

*85 KG.*

**Plateau Royal da comporre con le nostre specialità di mare**

**\* Asterisco intendosi prodotto surgelato o abbattuto**

## Cucina francese



<b>*Escargot alla bourguignonne 12 pz.</b>	19.00 €
<i>Lumache della borgogna preparate "alla bourguignonne", ripiene con burro demi sel, prezzemolo e aglio.</i>	
<b>*Coscia di Faraona ripiena di funghi e castagne</b>	24.00 €
<i>Cotta al forno , con vino rosso , olio evo, sale rosa, marmellata di fichi e frutta secca.</i>	
<i>Accompagnata da ortaggi di stagione</i>	
<b>Coscia d'anatra alla francese</b>	24.00 €
<i>Coscia d'anatra in confit cotta al forno con vino rosso francese, olio EVO, sale rosa dell'Himalaya, fichi, datteri e marmellata.</i>	
<b>*Petto di pollastra ripieno di foie gras</b>	25.00 €
<i>*Petto di Pollastra ripieno di Foie Gras sfumato al vino Bordeaux con fichi, datteri e marmellata.</i>	
<b>Coscia d'oca alla francese</b>	26.00 €
<i>Coscia d'oca in confit cotta al forno con vino rosso francese, olio EVO, sale rosa dell'Himalaya, fichi, datteri e marmellata.</i>	
<b>*Filetto d'oca</b>	26.00 €
<i>*Filetto d'oca marinato al pepe verde cotto al forno con vino rosso francese, olio EVO, sale rosa dell'Himalaya, fichi, datteri e marmellata.</i>	
<b>Contorni</b>	5.00 €
<i>Pommes de terre al forno o Verdure grigliate al forno</i>	
<b>* Asterisco intenesi prodotto surgelato o abbattuto</b>	

## Antipasti di Carne



<b>*Carpaccio di Black Angus</b>	15.00 €
<i>Carpaccio di bovino Black Angus americano, condito con olio EVO, sale pregiato Maldon, un pizzico di pepe bianco e glassa di limone.</i>	
<b>*Tartare Fassona Piemontese</b>	18.00 €
<i>Tartare di carne razza Fassona Piemontese accompagnata da uovo di quaglia a crudo, olio EVO, sale rosa dell'Himalaya, pepe bianco e glassa di limone.</i>	

## Carni pregiate al grill

### Carni pregiate

---

<b>* Hamburger di Scottona Kaiserin 200gr servita con patate al forno</b>	<b>18.00 €</b>
<i>La scottona bavarese è una femmina di età maggiore ai 16 mesi che non ha ancora partorito. Caratteristica di questa carne è la tenerezza, con la presenza di una buona quantità di grasso di infiltrazione che pone questi animali a livello qualitativo molto elevato e apprezzato. Solo dopo un processo di selezione molto accurato seguito scrupolosamente, un animale si può fregiare dell'esclusivo brand Kaiserin.</i>	
<b>*Ventaglio di Pata Negra</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Ventaglio di maiale iberico Pata Negra cucinato al Grill e servito con salsa bernese. Accompagnato da patate al forno.</i>	
<b>*Cuberoll di Sorana Austriaca</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Servita con Pommes de terre al forno</i>	
<i>Cuberoll di Sorana Austriaca cotta al grill con Sale rosa dell'Himalaya, Pepe bianco e olio EVO</i>	
<b>*Filetto extra di Manzetta Prussiana</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Filetto extra di Manzetta Prussiana, cotto al Grill e servito con salsa bernese e patate al forno.</i>	
<b>*Picanha Black Angus Australiano</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Servita con Pommes de terre al forno</i>	
<i>Picanha Black Angus Australia cotta al grill con Sale rosa dell'Himalaya, Pepe bianco e olio EVO</i>	
<b>*Filetto di manzo Irlandese</b>	<b>27.00 €</b>
<i>Filetto di manzo irlandese (260 gr) cotto al Grill e servito con salsa bernese e patate al forno.</i>	
<b>*Filetto Di Vaca Veja Galiziana</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Il fornitore è originario dei Paesi Baschi e seleziona le carni proprio seguendo la cultura e le tradizioni del luogo garantendo la miglior qualità di bovini vecchi. La Carne di Vaca Vieja ha queste caratteristiche: Colore rosso scuro. Marezzatura costituita da grasso giallastro caratteristico, dovuto all'età dell'animale. Tenerezza e succulenza.</i>	
<b>*Entrecote Cuberoll Extra di Manzetta Prussiana .</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Entrecote Cuberoll Extra di Manzetta Prussiana, cotta al Grill e servita con salsa bernese e patate al forno.</i>	
<b>*Cuberoll di Black Angus Americano</b>	<b>39.00 €</b>
<i>Servita con Pommes de terre al forno</i>	
<i>Cuberoll di Black Angus Americano cotta al grill con Sale rosa dell'Himalaya, Pepe bianco e olio EVO</i>	
<b>* Asterisco intenesi prodotto surgelato o abbattuto</b>	

---

## Dessert

### Desserts

---

<b>Sorbetto al Limone con Frutti di Bosco</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Sorbetto al limone artigianale con limoni di Sicilia guarnito da frutti di bosco</i>	
<b>*Sorbetto al Limone con More giganti</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Sorbetto al limone artigianale con limoni di Sicilia accompagnato da more giganti</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Crema composta da una base di crema inglese cotta, sormontata da una sfoglia croccante di zucchero caramellato.</i>	
<b>*Souffle' au chocolat</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Tortino al cacao con al centro un cuore di cioccolato fuso.</i>	
<b>*Quadrotto semifreddo pistacchio, o fondente</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Quadrotto al pistacchio con scaglie di cioccolato.</i>	
<b>*Profiterole bianco o cioccolato Fuso</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Profiterole con crema bianca o al cioccolato.</i>	
<b>*Meringata</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Delicato semifreddo alla panna, impreziosito da candite meringhe.</i>	
<b>*Macarons assortiti</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Meringhe con crema al lampone, caffè, cioccolato e pistacchio.</i>	

---

*\*Prodotto surgelato*

**\* Asterisco intenesi prodotto surgelato o abbattuto**

---

## Coperto



Coperto, pane e burro

*\*Baguette francese multicereali con farina biologica - Burro demi sel Isigny Normandia*

---

4.00 €