

# Capitolo *Tre*

*Cap.3*

RACCONTI *di* MUSICA *e* SAPORI

*Cap.3*

### Avvertenze per il consumatore

Riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**, **uova** e prodotti a base di uova, **soia** e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa e solfiti**, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle**, **nocciole**, **noci**, **noci di acagiù**, **noci di pecan**, **noci del Brasile**, **pistacchi**, **noci macadamia**, **o noci del Queensland**; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

# CONVIVIALE

**Pizzella al tartufo**

25

**Pizzella marinara e acciuga del Cantabrico**

20

**Pane, burro e acciughe**

*Crostini di pane homemade al lievito madre,  
burro centrifugato e acciuga del Cantabrico*

\*minimo per 2 persone

20

# INTRODUZIONE

## **Tartare di salmone affumicato**

*al legno di olivo, formaggio primo sale agerolese,  
pomodoro giagiù e pane azzimo all'amaretto*

25

## **L'uovo n-uovo**

*Uovo pochè fritto, morbido di patate al parmigiano,  
scaglie di tuorlo marinato e tartufo nero*

19

## **Mare d'inverno**

*Capasanta, mandarino, olio al Nasturzio*

22

## **Un carciofo nella brace**

*Carciofo arrosto, crema e cenere di pane*

18

I.

# CAPITOLO 1°

**L'intramontabile pacchero all'astice**

32

**Aspettando l'estate**

*Linguine Marchio Verificato,  
riccio del Mediterraneo e aria di frutta secca*

33

**L'Oro di Napoli**

*Riso Acquerello, pomodoro San Marzano IGP Marchio Verificato,  
pomodoro semy dry, pomodoro del Piennolo alla brace,  
pomodoro verde affumicato Marchio Verificato, salsa di basilico*

20

**Bosco Sottobosco**

*Spaghettoni con zucca in due consistenze, brunoise di porcini e tartufo*

24

**Tortello di bufala**

*in guazzetto di vongole pomodoro confit in infusione di prezzemolo*

26

II.

# CAPITOLO 2°

## **Guancia CBT**

*al vino rosso, crema di patate e patate dolci*

22

## **Ricciola scottata**

*sulla pelle in salsa marinara, olive taggiasca,  
fiore di capperi e polvere di prezzemolo*

28

## **Il Magret de Canard**

*Petto di anatra sottovuoto e arrosto,  
puntarelle sale e pepe, miele e arancia*

25

## **Tonno nell'orto**

*Tataki di tonno obeso in crosta di sesamo bianco e nero, cavolo  
e broccolo fermentati, salsa alla barbabietola, mayo allo zenzero*

30

IV.

# DOLCI

**Fruttini**

*5 pz.*

12

**Fruttini**

*11 pz.*

25

**Cocco e cioccolato**

8

**100% caramello**

8

**Cheesecake ai frutti di bosco**

8



*Acqua San Pellegrino*

3

*Acqua Panna*

3

### **Avvertenze per il consumatore**

**Riguardo le materie prime** i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata e i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (\*\*) sono abbattuti all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

*fin.*

Capitolo *Tre*

