

Lo Chef Gaetano Zonno
vi dà il benvenuto.
In sala vi accoglie Gloria.

La nostra idea è di offrirvi prodotti stagionali
nei seguenti menù, dai quali potrete scegliere
alla carta i piatti da noi proposti.
Nei menù non si effettuano variazioni.

I menù potrebbero essere soggetti a variazioni.

Tutte le materie prime sono di alta qualità
e provengono da produttori/fornitori
personalmente selezionati dallo chef.

Il coperto comprende Amuse-bouche di benvenuto,
il pane, focaccia , grissini € 3 .

Il caffè Fantino e la piccola pasticceria
che vi portiamo a fine pasto € 3 .

Benvenuti e buon appetito.

Menù del Territorio

Amuse-bouche di benvenuto

Flan di asparagi, zabaione salato
e fonduta di raschera

Agnolotti di Seirass e bieta
al burro e nocciole tostate

Selezione di formaggi 3 pezzi
oppure
Sweet time

Il prezzo del menù è di 35 € a persona
Coperto e bevande escluse

Menù 4ciance

Amuse-bouche di benvenuto

Terrina di galletto, pan brioche e composta di fichi

Baccalà, crema di patate, nduja e scarola

Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano"
al ragù di mare e pomodoro datterino

Guancia di vitello brasata al nebbiolo

Selezione di formaggi 3 pezzi
oppure
Sweet time

Il prezzo del menù è di 45 € a persona
Coperto e bevande escluse

Piatti alla carta :

Terrina di galletto, pan brioche e composta di fichi	16 €
Carne cruda con bagnetto rosso e leggera salsa d'acciughe	17 €
Flan di asparagi, zabaione salato e fonduta di raschera	14 €
Baccalà, crema di patate, nduja e scarola	17 €
Agnolotti di Seirass e bieta al burro e nocciole tostate	15 €
Riso Carnaroli "Acquerello" crema di pisello, guancia e burrata	18 €
Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano" al ragù di mare e pomodoro datterino	18 €
Guancia di vitello brasata al nebbiolo	22 €
Selezione di formaggi	€ 3 al pezzo
Sweet time	9 €