

# Menu à la Carte

## Antipasti

Starters

Il menù alla carta comprende la scelta di sempre 2 portate escluso il dolce  
A la carte menu includes the choice of always 2 courses excluding dessert

### **Battuta di ricciola\*, guacamole, sesamo nero, dressing al lampone**

*Amberjack tartare, guacamole, black sesame seeds, raspberry dressing*

€ 22,50



### **Tartare di Fassona\*, senape di Dijon, nocciole Piemonte, cipolla rossa marinata al karkadè**

*Fassona meat tartare, Dijon mustard, Piedmont hazelnuts, karkadè marinated red onion*

€ 22,00



### **Tentacolo di polpo\* croccante, stracciatella di bufala, crema al basilico, crumble di olive**

*Crispy octopus tentacle, buffalo stracciatella cheese, basil cream, olive crumble*

€ 22,50



### **Caponata di melanzane\*, fior di capperi, olive verdi, mandorle e cacao**

*Eggplant caponata, caper flower, green olives, almonds and cocoa*

€ 20,00



### **Scaloppa di foie gras\*, dattero di Medjool ripieno di foie gras, mele al Sauternes, mostarda di mele cotogne, noci pecan, pan brioche**

*Foie gras escalope, Medjool date stuffed with foie gras, Sauternes apples, quince mustard, pecans, brioche bread*

€ 28,00



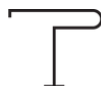
### **Magatello\* al punto rosa, salsa tonnata, jus di cottura**

*Roasted veal, tuna sauce, cooking jus*

€ 22,00



\*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE

# Menu à la Carte



## Primi

First Cours

Il menù alla carta comprende la scelta di sempre 2 portate escluso il dolce  
A la carte menu includes the choice of always 2 courses excluding dessert

### Linguine di Gragnano, gamberi rossi di Mazara del Vallo, bisque, stracciatella di bufala, pistacchi

Gragnano Linguine pasta, Mazara del Vallo red prawns, prawn bisque, buffalo stracciatella cheese, pistachios

€ 24,00



### Rigatoni cacio e pepe ( mantecati a tavola )

Rigatoni pasta, cacio cheese and black pepper (finalized at the table)

€ 21,00



### Plin di arrosto\*, ristretto di cottura, scaglie di Comtè 36 mesi

Plin pasta stuffed with roast meat, gravy, 36 month old Comtè cheese flakes

€ 21,00



### Spaghettoni di Gragnano, aglio, olio, peperoncino, colatura di alici, muddica atturata

Gragnano spaghettoni pasta, garlic, olive oil, chilly pepper, anchovy sauce, muddica atturata

€ 21,00



### Carnaroli riserva "Barone", Gorgonzola dolce, mele al Calvados, noci pecan

Carnaroli "Barone" reserve, mild Gorgonzola cheese, Calvados apples, pecan nuts

€ 21,00



### Gnocchi di patate\* e papavero, carciofi violetti, branzino del Mediterraneo, burro al timo

Potato and poppy gnocchi, violet artichokes, Mediterranean sea bass, thyme butter

€ 23,00



\*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE

# Menu à la Carte



## Secondi Main Cours

Il menù alla carta comprende la scelta di sempre 2 portate escluso il dolce  
A la carte menu includes the choice of always 2 courses excluding dessert

### Tataki di tonno<sup>\*</sup> rosso, spinacino fresco al burro, salsa teriyaki all'arancia

*Red tuna tataki, fresh spinach with butter, orange teriyaki sauce*

€ 27,00



### Trancio di ombrina<sup>\*</sup> del Mediterraneo arrosto, purè di patate, salsa mugnaia

*Roasted Mediterranean croacker fish, mashed potatoes, mugnaia sauce*

€ 27,00



### Ganassino di maiale CBT, jus di cottura, purè di patate, chips viola

*CLT pork cheeks, gravy, mashed potatoes, purple chips*

€ 27,00



### Chateaubriand, pan brioche, salsa bernese, patate al rosmarino

*Chateaubriand, brioche bread, bernese sauce, rosemary potatoes*

€ 38,00



### Carrè di agnello<sup>\*</sup> a scottadito, salsa al Barolo Chinato, amarene

*Grilled rack of lamb, Barolo Chinato wine sauce, black cherries*

€ 28,00



\*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE