

# 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

 **Tartare di Fassona, cipolla rossa caramellata, nocciole tostate, senape di Dijon**

*Fassona meat tartare, Caramelized red onion, toasted hazelnuts, Dijon mustard*

€ 21,00



 **Gamberoni Argentini<sup>\*</sup> al vapore, bisque, soffice di patate, crema al Gorgonzola dolce**

*Steamed Argentinean prawns, bisque, soft potato, sweet Gorgonzola cream*

€ 22,00



 **Tentacolo di polpo<sup>\*</sup> croccante, crema di zucca, terra di olive nere, olio al rosmarino**

*Crispy octopus tentacle, pumpkin cream, black olive crumble, rosemary oil*

€ 22,50



 **Flan<sup>\*</sup> di porri e patata rossa, fonduta al Parmigiano Reggiano 24 mesi, panko alle erbe**

*Leek and red potato flan, 24-month Parmigiano Reggiano fondue, herb panko*

€ 18,00



**Scaloppa di foie gras<sup>\*</sup>, mele al Sauternes, mostarda di mele cotogne, noci pecan, pan brioche**

*Foie gras escalope, 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



 ***Veggy* Tiepida di finocchi, arancia rossa, uva sultanina, noci pecan tostate, dressing al passion fruit**

*Warm fennel, blood orange, sultanas, toasted pecans, passion fruit dressing*

€ 18,00



\*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, gambero rosso di Mazara del Vallo\*, la sua bisque, crema di cime di rapa**

*Gragnano linguine, Mazara del Vallo red prawns, its bisque, creamed turnip greens*

€ 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



### **Tagliatelle 36 tuorli fatte in casa, ragù bianco d'anatra, fichi del Cilento appassiti**

*Homemade tagliatelle with 36 egg yolks, white duck ragù, dried Cilento figs*

€ 22,00



### **Margherite\* di pasta fresca fatta in casa ripiene di ricciola, tapenade di pachino, basilico, burrata di bufala**

*Homemade daisy shaped pasta filled with amberjack, cherry tomato tapenade, basil, buffalo burrata*

€ 24,00



### **Carnaroli riserva Barone, radicchio tardivo, taleggio, riduzione al Nebbiolo**

*Carnaroli riserva Barone, raddish, Taleggio cheese, Nebbiolo reduction*

€ 21,00



### ***Veggy* Paccheri di Gragnano al pomodoro San Marzano emulsionato all'olio extravergine BIO monocultivar Semidana "OLLU", basilico**

*Gragnano Paccheri with emulsified San Marzano tomatoes, organic monocultivar Semidana "OLLU" extra virgin olive oil, basil*

€ 21,00



\*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

 **Filetto di rombo<sup>\*</sup> chiodato, il suo guazzetto, pomodorini, olive liguri, patate, basilico**

*Turbot fillet, its stew, cherry tomatoes, Ligurian olives, potatoes, basil*

€ 27,00



 **Ombrina<sup>\*</sup> arrosto alla meridionale, cime di rapa ripassate AOP**

*Southern-style roasted croacker fish, sautéed turnip tops with garlic, olive oil, chilly pepper*

€ 27,00



**Filetto di fassona Piemontese al pepe verde, pan brioche, purè di patate, chips**

*Piemonte's Fassona beef fillet with green pepper sauce, brioche bread, mashed potatoes, chips*

€ 34,00



**Guancetta di maiale<sup>\*</sup> CBT brasata al Gattinara, polenta bramata**

*Slow cooked pork cheek braised in Gattinara, polenta*

€ 27,00



 **Costolette di agnello<sup>\*</sup> scottadito al rosmarino, il suo fondo di cottura, patate al forno**

*Rosemary-grilled lamb chops, cooking juices, baked potatoes*

€ 28,00



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

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

€ 20,00



\*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE