



“non c’è amore più sincero di quello per il cibo”
Cit. George Bernard Shaw

chef Giacomo Dianin

GENTILE OSPITE,
TI CHIEDIAMO GENTILMENTE DI COMUNICARE AL PERSONALE
EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
GRAZI

Degustazione dello chef

Si prega di notare che il menù degustazione è richiesto per tutti gli ospiti del tavolo

GAMBERO ROSSO di MAZZARA DEL VALLO

servito sale Maldon, aria al pomodoro e perle di limone e pepe
(2-3-5-12)



CARPACCIO di TONNO PINNA GIALLA

con purea di melanzana e mela verde marinata
(4-5-12)



CAPELLACCIO al NERO di SEPPIA

con ripieno di baccalà mantecato, ristretto di pomodorini gialli e rossi
(1-3-4-5-7-12-14)



FILETTO di OMBRINA

in crosta di olive taggiasche con gazpacho di cetriolo
e pomodorini gialli, basilico e cialda di corallo
(1-3-4-5-7)



SORBETTO al LIMONE con ESSENZA AL BASILICO

(12)



SEMIFREDDO al CIOCCOLATO BIANCO

con mango fresco e passion fruit, terra al cacao
e croccante di anacardi
(1-3-5-7-8)



Menù 65,00 a persona

Menù con abbinamento di 4 calici di vino 90,00 a persona

Antipasti

CUORE di CAPASANTA

con vinaigrette al passion fruit, terra al rosmarino e
pepe di Sichuan, cipolla rossa in agrodolce e
chutney di mango ⁽¹⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴⁾

22,00

e

UNCONVENTIONAL EGGS

UOVA di ARAUCANA "GALLINA DALLE UOVA BLU"
cotta a 65° con crema di melanzana, aria di pomodoro e fiori
di zucca croccanti ⁽³⁻⁵⁻¹²⁾

16,00

e

la "TARTARE" di GARRONESE CLASSICA

condita con tabasco, worcestershire sauce, olive taggiasche,
cetriolini, acciughe dell'Adriatico, cipolla caramellata, senape
e salsa al tuorlo d'uovo ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

16,00

e

POLPO ARROSTITO

con salsa allo yogurt greco e miele, sedano croccante e
ristretto di pomodoro ⁽¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾

22,00

Primi Piatti

CAPELLACCIO al NERO di SEPPIA

con ripieno di baccalà mantecato, ristretto di pomodorini gialli e rossi,
perle al limone e pepe (1-3-4-5-7-12-14)

20,00



RISOTTO di CARNAROLI RISERVA "SAN MASSIMO"

mantecato alla burrata, salsa ai peperoni cruschi dolci, acciughe del cantabrico
e origano fresco (4-7-12)

17,00



FUSILLONE con FARINE MONOGRANO "FELICETTI"

con salsa di pak-choi, funghi finferli spadellati e crema di latte rifermentato
al profumo di zenzero (1-5-6-7-12)

15,00



SPAGHETTONE alla CARBONARA SCOMPOSTA

con farine monograno Felicetti, ovetto 65°, guanciale e pecorino (1-3-7)

17,00

Secondi Piatti

FRANCH RACK

di maiale iberico cotto a bassa temperatura con
porcino alla piastra e salsa torbata ⁽¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁾

27,00

e

BLACK ANGUS AFFUMICATO

in carpaccio, tagliato alla Berkel, servito con maionese di
rafano e lime, foglie del capperio e cips di riso nero ⁽⁵⁻¹²⁾

24,00

e

FILETTO di OMBRINA

in crosta di olive taggiasche con gazpacho di cetrioli e
pomodorini gialli di Piennolo del Vesuvio,
basilico e cialda corallo ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁾

24,00

e

ZUPPETTA di PESCE del MEDITERRANEO

servita tiepida, in salsa rossa leggermente piccantina,
con cozze Mitilla, fasolari, calamari arricciati, gamberi rossi di
Mazzara del Vallo e crostini di pane ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾

25,00

Tagli di Carne

RAZZA GARRONESE NOSTRANA

allevamento locale Macelleria Saccardo (PD), magra, morbida e gustosa, frollatura minima 30 giorni

COSTATA € 8,00 l'etto / FIORENTINA € 10,00 l'etto

e

RAZZA ANGUS IRLANDESE

senz'osso, media marezzatura e gusto intenso, frollatura minima 30 giorni

RIB-EYE € 10,00 l'etto

Tenendo conto della disponibilità del mercato, potremmo offrire tagli di carne differenti

Conferni

PATATE ARROSTO 7,00

ZUCCHINE TRIFOLATE alla MENTA 7,00

SOUTE' di MELANZANE, PEPERONI, CAROTE, POMODORINI SECCHI e BASILICO FRESCO 7,00

INSALATA MISTA 7,00

Selezione di Formaggi

VALTELLINA CASERA DOP

Latte vaccino, stagionato 70 giorni, dolce, floreale con una nota di frutta secca

Latteria di Chiuro – Chiuro - Sondrio



PECORINO MASCHIO VOLTERRANO BIO

Latte ovino crudo, stagionato 8 mesi, gusto dolce e delicato, leggermente piccante, aroma di miele e frutta secca, di burro e frutta matura

Fattoria Lischeto – Volterra - Pistoia



ASIAGO d'ALLEVO DOP STRAVECCHIO

Latte vaccino crudo, stagionato almeno 19 mesi, sapore ricco e complesso, dolce e tendente al piccante. Sentori di nocciola tostata e frutta matura, note di profumo alle erbe vegetali e muschio

Malga Verde – Conco Vicenza



ROQUEFORT AOC VIEUX BERGER

Latte ovino crudo intero, classico erborinato francese, stagionato in grotta per 3 mesi, sapore intenso con carattere muffato e sapido

Combes Yves Sarl Roquefort France



CASTELMAGNO di MONTAGNA DOP STAGIONATO

Latte vaccino crudo, stagionato 4 mesi, leggermente sapido, spiccate note erbacee e leggere note tostate, sensazioni di cantina e sottobosco

Caseificio La Meiro - Piemonte

Viene servito con miele, marmellate e confetture ⁽⁷⁾

24,00

Allergeni

- 1) **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 - 2) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
 - 3) **Uova** e prodotti a base di uova.
 - 4) **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 - 5) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
 - 6) **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 - 7) **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 - 8) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queen-sland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 - 9) **Sedano** e prodotti a base di sedano.
 - 10) **Senape** e prodotti a base di senape.
 - 11) **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
 - 12) **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/L in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 - 13) **Lupini** e prodotti a base di lupini.
 - 14) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011

Acqua San Benedetto 65 cl

€ 3,50

Coperto, pane* e servizio

€ 4,00

** Tutti i panificati sono di nostra produzione, cracker e grissini stirati a mano*



@LOMBRACHECONTA

Menù realizzato in Kurame®, cuoio riciclato di alta qualità e composto da fibre naturali di cuoio, lattice, grassi e prodotti naturali da Itaka Srl. Fogli interni stampati su Fedrigoni Woodstock Betulla, carta riciclata ottenuta con l'80% da fibre di recupero e il 20% di pura cellulosa ECF, certificati FSC®, in assenza di cloro, acidi e metalli pesanti.