

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, datterino confit, dressing ai lamponi

Amberjack tartare, guacamole, confit date tomatoes, raspberry dressing

€ 22,00



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

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

€ 21,00



Polpo croccante*, stracciatella di bufala, datterini, basilico, crumble di olive

Crispy octopus, buffalo stracciatella cheese, date tomatoes, basil, olive crumble

€ 22,00



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

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

€ 19,00



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



Gamberoni* argentini in pasta kataifi, crema di zucca, mostarda alle pere

Argentine prawns in kataifi pastry, pumpkin cream, pear mustard

€ 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 aglio, olio, peperoncino, lime, tonno Katsuobushi

Gragnano Linguine pasta with garlic, olive oil, chilly pepper, lime, Katsuobushi tuna

€ 21,00



Rigatoni cacio e pepe (mantecati a tavola)

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

€ 20,00



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



Risotto carnaroli “Riserva Barone”, crema di zucca, gamberi rossi di Mazara del Vallo*, polvere di pistacchi

*Carnaroli risotto “Riserva Barone” creamed pumpkin, red Mazara del Vallo prawns,
pistachio powder*

€ 24,00



Gnocchi di castagne, funghi porcini, crema al Parmigiano 36 mesi, maggiorana

Chestnut gnocchi, porcini mushrooms, 36 months creamed Parmesan, marjoram

€ 24,00



*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* rosso, spinacino fresco al burro, salsa teriyaki all'arancia

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

€ 27,00



Trancio di ombrina* del Mediterraneo arrosto, salsa mornay, fiore del capperò, lime

Roasted Mediterranean croacker fish, mornay sauce, caper flower, lime

€ 26,00



Ganassino di maiale CBT, jus di cottura, purè di patate, Chips viola

CLT pork cheeks, gravy, mashed potatoes, purple chips

€ 27,00



Filetto di manzo ai funghi porcini, pan brioche, purè di patate

Beef fillet with porcini mushrooms, brioche bread, mashed potatoes

€ 36,00



Carrè di agnello* a scottadito, crema di topinambur, salsa al Barolo Chinato, amarene

Grilled rack of lamb, creamed topinambur, Barolo Chinato wine sauce, black cherries

€ 28,00



Petto di piccione farcito al foie gras*, riduzione al Porto, nocciole Piemonte, pan brioche

Pigeon breast stuffed with foie gras, Port reduction, Piemont hazelnuts, brioche bread

€ 30,00



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE