

# LA NOSTRA CUCINA CON CHEF ROBERTO, EUGENIO E SEBASTIANO VI PROPONE:


## LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati  
2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei 3) UOVA e prodotti a base di uova  
4) PESCE e prodotti a base di pesce  
5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi 6) SOIA e prodotti a base di soia 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 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 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13) LUPINI e prodotti a base di lupini 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi




## INDICA I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA


### INOSTRI ANTIPASTI

 Gnocco Fritto con Finocchiona IGP del Buttero e Crudo di Parma 24 mesi (1)	10,00
Baccalà mantecato con foglie di polenta fritta (1.4.7)	10,00
Piccola caprese tiepida con bocconcini di Mozzarella di Bufala e Pomodorini (7)	9.00
Cappasanta in Crema di prosecco (14)	11.50
Flan al Radicchio di Treviso con Julienne di Speck Croccante (1.3)	10,00

## INOSTRI PRIMI

 Bigoli al Torcio al Ragù di una volta (1.3)	10,00
Tagliolino in crema di pistacchio e bacon croccante (1.3.7.8)	11,50
Cappellacci di pasta alla rapa rossa con farcia di anitra e tartufo precoce saltati con burro chiarificato e salvia (1.3.7)	12,00
Risotto di cappesante sfumato al brandy con cucchiaino di stracciatella alle erbe (14.7) (min. 2 porzioni)	13,00
Tagliatelle al cacao con noci e burratina affumicata (1.3.8)	11,00

## INOSTRI SECONDI PIATTI:

 Tartara di Chianina (200 gr.) con crostini di pane caldo e verdure grigliate con emulsione di extravergine e limone(1)	20,00
Hamburgotto di Chianina (250 gr.) con crostoni caserecci, filetti di pomodoro, lattuga, e la salsa del TiroVino (1.3.10)	15,50
Guancette di maiale stufate al Barbera con polenta abbrustolita ed il suo contorno (1)	14,00
Costine di maiale cotte a bassa temperatura con ristretto di Cabernet al Ginepro ed il suo contorno	14,50
Fagottino di pasta filo con farcia di ricotta all'erba cipollina e fagioli cannellini (1.7)	13,00

Galletto alla diavola speziato con Paprika dolce ed  
il suo contorno 16,50

Tavolozza di formaggi assortiti con composte di frutta mista 15,00

## LA NOSTRA CARTA DELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE

250 gr.

TAGLIATA DI CHIANINA IGP - ITALIA - 24,00

TAGLIATA DI MANZO CHAROLAISE 16,50

TAGLIATA DI LOMBATELLO DI SCOTTONA servita con  
salsa Chimichurri -ITALIA- 16,50

FIORENTINA DI SASHI -FINLANDIA- 7,00€/hg

COSTATA DI SASHI -FINLANDIA- 6,00 €/hg

## LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di  
Angus, Braciola Affumicata, salamella Fine, pancettone, sovracoscia di pollo)  
E LE PATATE FRITTE CROCCANTI (IPRIMA PADOVA)

17,90

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di manzo, braciola affumicata, Salamella Fine di manzo e maiale, Sovracoscia di Pollo) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI

da 4 persone 70,00

da 5 persone 80,00

da 6 persone 90,00

VERDURE E CONTORNI COTTI E CRUDI DI STAGIONE

4,00

Patate fritte a spicchi con buccia

4.00