

Il Venerdì al Tempo di Vino

TRADIZIONE

Salumi con Gnocco Fritto 22
e Selezione di Formaggi con Marmellata dello Chef

RISOTTI

RISOTTO con Ossobuco e Gremolada 35
RISOTTO Mantecato con Burro alla Soia, Julienne di Calamaro 19
e finta Maionese all'Erba Cipollina
RISOTTO al Pomodoro in diverse consistenze 18
RISOTTO Cacio, Pepe e Luganega 20
RISOTTO Pesto di Rucola, Nero di Seppia e Limone Candito 20
RISOTTO Frutti di Bosco, Basilico e Lavanda 20

CARNI ALLA GRIGLIA

Fiorentina (1,2/3KG C.Ca) 8,5 Etto
Filetto Lomo Argentino (250 Gr.) 32
Tagliata di Manzo Argentino 27
Chateaubriand (500GR.) 64
Bavetta U.S.A. (250 Gr.C.Ca) 30
Diaframma U.S.A. (250GR. C.Ca) 34

DOLCI

Tiramisù del Tempo di Vino 9
Zuppetta Estiva con Frutti di Bosco 10
Latte di Cocco, Crumble alle Mandorle
e Gelato Mango e Dragoncello
Semifreddo Limone e Zenzero 10
con Coulis Cotta al Cartoccio
di Fragole, Lamponi e Aceto Balsamico
e Croccante al Pistacchio
La Torta degli Chef del Tempo di Vino 9

VINI CONSIGLIATI

FARFALLA Extra Brut BALLABIO 10/42
Pinot Nero, Vini di Riserva
TRENTO DOC Blanc de Blancs Brut Maso Martis 10/42
Chardonnay
INCROCIO MANZONI CESCOINI 8/32
LUGANA Santa Cristina ZENATO 8/28
TERRE DI SAN LEONARDO 9/29
Cabernet Sauvignon Merlot Carmenere
TENUTA Montecucco Riserva DOC TENUTA IMPOSTINO 9/31
Sangiovese 80, Merlot Syrah Petit Verdot
PASSO DEL CARDINALE Primitivo di Manduria 9/29

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA
In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni. A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.
Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie
***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04**