

LA POSTERIA

— CIBO E VINO —

Realizziamo in casa ogni piatto con materie prime d'eccellenza, con verdure fresche, carne e pesce rigorosamente selezionata da macellerie e pescherie del territorio.

RUBÌTT

-Piccoli assaggi di specialità, la nostra idea di tapas-

Degustazione di tre Rubitt	13
➤ Vitello tonnoccioato	
➤ Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate e cavolo cappuccio rosso	
➤ Burger di polpo, maionese al bergamotto, acetosella e songino	
➤ Cannolicchi alla fiamma, salicornia e pane alle erbe	
➤ Petto d'anatra marinato e affumicato all'abete con composta di limone e capperi	
➤ Carpaccio di ricciola, datterini e basilico	
➤ Barbabietole, burrata e pinoli	
➤ Caesar salad con pelle di pollo croccante	
➤ Asparagi bianchi con caviale Kaluga e tuorlo d'uovo marinato	
➤ Taco di pasta fillo, battuta di fassona, maionese al rafano e cipolla caramellata	

TAGLIERI

Formaggi Capriz dell'Alto Adige	15
Capra cognac e pane, capra crusca di segale, capra pepe e carbone, capra stagionato, vaccino gin e ginepro, vaccino crosta lavata, vaccino erbe	
Formaggi della tradizione	12
Pecorino alle noci, toma di Gressoney, bastardo del Grappa, pecorino romano, blu del Moncenisio, zola di capra	
Salumi del bustese.....	12
Coppa, crudo bacche alte, mantovano, pancetta al pepe, salame delle prealpi, lardo alle erbe.	
Selezione di salumi e formaggi.....	15

PRIMI

Risotto Acquerello mantecato all'ortica e ricotta infornata	12.....-	○	◐
Spaghettone Vicidomini cacio pepe e ricci di mare	14.....-		
Riso al salto, ragù di coniglio, porri, polvere di olive taggiasche e scamorza.....	14.....8		
Gnocchetti saltati con carciofi, fasolari e crema d'aglio dolce.....	12.....7		
Ravioli al nero di seppia, crema di burrata, triglia, foie gras e fumetto di pesce.....	14.....8		

SECONDI

Guancia brasata, broccolo romanesco e salicornia.....	14.....8	○	◐
Galletto con tartare di peperone, cedro e verdure di stagione.....	16.....-		
Calamaro ripieno, piselli, asparagi bianchi e spugna al nero di seppia.....	16.....9		
Carota viola, coriandolo e burro nocciola.....	12.....7		
Baccalà "Lomo Especial", crosta di pane alle erbe, purè di patate al limone e cardoncelli.....	20.....11		

DESSERT

Tiramisù.....	5
Crumble di rabarbaro e mela.....	5
Tortino di cioccolato caldo ai lamponi e crema inglese.....	5
Bavarese di cioccolato al caramello Caramelia, biscotto al miele e nespole.....	5
Creme brulée al basilico e frutto della passione.....	5

Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce i seguenti allergeni (Dir. Reg. CE 1169/2011):

CEREALI contenenti glutine, UOVA, SOIA e prodotti derivati, SEMI DI SESAMO e prodotti derivati, LATTE e prodotti derivati (compreso il LATOSIO), FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), ARACHIDI e prodotti derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI, CROSTACEI, PESCE e prodotti derivati, SENAPE e prodotti derivati, SEDANO e prodotti derivati.

Per maggiori informazioni riguardo agli allergeni contenuti nei nostri prodotti chiedere al personale.

Per la vostra sicurezza e per motivi igienico sanitari la pasta fatta in casa, le carni parzialmente cotte, il pesce crudo e parzialmente cotto sono abbattuti e conservati seguendo la catena del freddo.