

LA POSTERIA

— CIBO E VINO —

-scroll down for English-

CIBO

La cucina è diretta da









Chef

Gabriele Castellanza

RUBÌTT

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

Degustazione di tre Rubìtt.....14


- Tonno, vitello e nocciole  
- Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate e sale affumicato  
- Gazpacho di datterino, cetrioli, crostini e gamberi rossi
- Carpaccio di baccalà, mousse di fegatini di pollo, mandorle e olive taggiasche 
- Testina di vitello in terrina, purea di carota in agrodolce, anice stellato, scaglie di pecorino e crostini di pane
- Battuta di fassona, caprino e insalatina di fragole 
- Panino di grano saraceno al vapore e fritto, lardo, noci pecan al miele di castagno e aghi di ginepro
- Mattonella di calamari, pane aromatico al prezzemolo, uvetta e scalogno 
- Gelato alla pastinaca, porcini e caviale 

TAGLIERI

- Formaggi della tradizione12
Formaggella della Val Sabbia, Toma Nostrale, Fontina Val d'Aosta, Asiago 36 mesi, Blu d'Aosta
- Salumi del bustese.....12
Coppa, Crudo bacche alte, Pancetta al pepe, Salame delle Prealpi, Lardo alle erbe
- Selezione di salumi e formaggi.....15







PRIMI










Tagliatelle ai porcini, granciporro e verbena 16.....-	
Plin di piccione, jus al Porto e riduzione al cumino.....16.....9	
Risotto cacio e pepe, pere e maggiorana.....16.....-	
Gnocchi ripieni di piselli, nero di seppia, scamorza affumicata e calamaretti.....16.....9	
Zuppetta di ceci, crocchetta di rombo, sesamo, erba cipollina e aceto balsamico.....14.....8	

SECONDI



Costolette di agnello con prugne, nage di finocchi e salicornia.....22.....12	
"Melanzana pomodori e burrata".....14.....8	
Quaglia, liquirizia, marmellata di fichi e cipollotto.....20.....11	
Rombo cotto nel miso, crema di cipolle arrostate e taccole.....22.....12	
Polpo scottato, crema di peperoni, cetrioli, crema di rucola e paprika affumicata.....18.....10	 

DESSERT

Morbido di cioccolato Caramelia, gelato al Earl Grey, pompelmo, noci pecan e melograno.....	6	
Pavlova, lemon curd, cioccolato bianco, muscovado e prugne.....	6	 
Gelato alla banana, banana caramellata, spugna al cacao e yogurt.....	6	
Eton mess (fragole, panna, meringa).....	6	 
Torta di mele, noci e salsa alla cannella.....	6	

coperto e servizio 2€

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 LATTOGIO), 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.

ENGLISH VERSION

RUBÌTT

-Small bites of specialties, our take on tapas-

Tasting of three Rubitt.....14




- Veal, tuna and hazelnuts
- Slow cooked egg with a potato puree and smoked salt
- Cherry tomato gazpacho with cucumber, croutons and red prawns
- Cod carpaccio with chicken liver mousse, almonds and taggiasche olives
- Calf's head terrine, bittersweet carrot puree, star anise, pecorino cheese and croutons
- Fassona beef tartare, goat soft cheese and strawberry salad
- Steamed and fried bun, pecan nuts, lard, chestnut honey and juniper berries
- Calamari terrine, parsley croutons, raisin and shallot uvetta e scalogno
- Parsnip ice cream with porcini mushrooms and caviar











SALAMI AND CHEESE

- Selection of traditional cheeses.....12
Formaggella della Val Sabbia, Toma Nostrale, Fontina Val d'Aosta,
Asiago 36 mesi, Blu d'Aosta
- Salami from Busto Arsizio.....12
Coppa, Crudo bacche alte, Pancetta al pepe, Salame delle Prealpi,
Lardo alle erbe
- Selection of both salami and cheese.....15








PRIMI

Tagliatelle with porcini mushrooms, mud crab and vervain.....	16	-	 
“Plin” ravioli filled with pigeon, Porto wine jus and cumin reduction.....	16	9	
Risotto with pecorino cheese, black pepper, pear and marjoram	16	-	 GLUTEN FREE
Pea filled gnocchi with cuttlefish ink, smoked scamorza cheese and calamari.....	16	9	
Chickpea soup, turbot croquette, sesame, chives and balsamic vinegar.....	14	8	

SECONDI

Lamb ribs with plum, fennel cream and samphire.....	22	12	   GLUTEN FREE
Aubergine with tomatoes and burrata.....	14	8	 VEGETARIAN
Quail with licorice, fig jam and spring onion.....	20	11	 GLUTEN FREE
Turbot cooked in miso sauce, roasted onions cream and jackdaws..	22	12	 DAIRY FREE
Seared octopus, sweet peppers cream, cucumber, rocket salad cream and smoked paprika.....	18	10	 GLUTEN FREE  DAIRY FREE

DESSERT

Caramelia chocolate Bavarian cake, Earl Grey ice cream, grapefruit, pecan nuts and pomegranate.....	6	
Pavlova, lemon curd, white chocolate, muscovado and plums.....	6	 
Banana ice cream, caramelized banana, cocoa sponge and yoghurt.....	6	
Eton mess.....	6	 
Apple pie, walnuts and cinnamon sauce.....	6	

service 2€