

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..... 18

- Bao e pulled pork
- Hummus di ceci e paprika
- Gazpacho di datterini, friggirelli e crostini
- Vitello tonnoccioiato
- Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate e liquirizia
- Nizzarda di tonno
- Carpaccio di salmone, yogurt, miso e maggiorana
- Taco di pasta fillo con battuta di fassona, maionese al wasabi, Philadelphia e cipolla caramellata



TAGLIERI

Formaggi azienda agricola Pian del Lares16
Valleggina al latte crudo di vacca, caciotta latte crudo di vacca,
Cadrigna, Varesòt, Ginestrina, Genzianella


Selezione di salumi della tradizione.....18
prosciutto crudo, finocchiona toscana, coppa, pancetta,
salame di cervo, salame di cinghiale

Selezione di salumi e formaggi Pian del Lares.....18

Tagliere di fiocco di culatello.....22





PRIMI







Garganelli con ragù di salsiccia, formaggio ginestrina e rucola	16	9	
Riso al salto, crema di ricotta, zucchine alla scapece, acciughe e mentuccia.....	18	10	
Plin ripieni di patate, menta e pecorino, canocchie, kombu e acetosella.....	20	11	
Noodles con consommé di pollo, uova, erba cipollina ed enoki.....	16	-	 DAIRY FREE

SECONDI



Tataki di manzo "rubia gallega", sesamo, ponzu, peperoni arrostiti, basilico rosso e habanero.....	25	-	 DAIRY FREE
Pluma iberica cotta a bassa temperatura, mostarda di albicocche, senape in grani, cipolline borrettane, capperi fritti e pak choi.....	24	13	 GLUTEN FREE
Rombo con spuma di pomodoro, olive taggiasche foglie di capperi e pomodori secchi.....	30	16	 GLUTEN FREE
Zucchina ripiena di panzanella e gambero rosso di Mazara crudo.....	18	-	 DAIRY FREE

DESSERT

Curd al frutto della passione, marmellata di ciliegie al porto e meringa fiammata.....	8	
Cremoso al cioccolato fondente, purea di mango e spuma al cocco.....	8	
Torta alla frutta secca, salsa inglese, gelato al miele e polline.....	8	
Crostatina con cremoso al pralinato di pistacchi e lamponi.....	10	

coperto e servizio 3€

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 LATTOSIO), 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..... 18



- Bao and pulled pork
- Hummus with paprika
- Cherry tomato gazpacho, sweet green peppers and croutons
- Vitello tonnato with a twist of hazelnut
- Slow cooked egg, licorice and creamed potato
- Tuna niçoise salad
- Salmon carpaccio, yogurt, miso and marjoram
- Fassona beef tartare taco, wasabi mayo, Philadelphia and caramelized onions



SALAMI AND CHEESE



- Selection of cheeses by Pian del Lares.....16
Valleggina al latte crudo di vacca, caciotta latte crudo di vacca,
Cadrigna, Varesòt, Ginestrina, Genzianella
- Traditional salami selection.....18
prosciutto crudo, finocchiona toscana, coppa, pancetta,
salame di cervo, salame di cinghiale
- Selection of salami and cheese by Pian del Lares.....16
- Culatello fiocco ham.....18

PRIMI

		
Garnanelli with sausage ragù, goat cheese and arugula.....	16	9
Crispy rice pancake, ricotta cheese cream, "scapece" zucchini, anchovies and mint.....	18	10
Plin ravioli filled with potato, mint and pecorino cheese, mantis shrimp, kombu and sorrel.....	20	11
Noodles with chicken consommé, egg, chives and enoki.....	16	-



SECONDI

		
Beef tataki "rubia gallega", sesame, ponzu, roasted peppers, red basil and habanero.....	25	-
Slow cooked pluma iberica, pickled apricots, grain mustard, baby onions, fried capers and pak choi.....	24	13
Turbot with tomato foam, taggiasche olives, caper leaves and dried tomatoes.....	30	16
Zucchini stuffed with panzanella and raw Mazara red prawn.....	18	-



DESSERT

Passion fruit curd, cherry jam with Port and
flamed meringue..... 8



Dark chocolate bavarian cake,
magnó purée and coconut foam..... 8



Nut cake, crème anglaise,
honey ice cream and pollen..... 8



Praline pistachio cream tart and raspberries..... 8



service 3€