

## Antipasti

Una Tarte-tatin come una Caprese ( Pomodoro, basilico e mozzarella di bufala)	14 Euro
Frittelle di baccalà, catalogna e salsa aioli	12 Euro
Midollo gratinato, battuta a coltello di Manzo Piemontese e piccola giardiniera di verdure estive	12 Euro
Salmonè marinato, pomodori verdi, lime e salsa ai rapanelli	14 Euro

## Primi

Risotto alla Pescatora (olio di oliva, frutti di mare all'Italiana, calamari alla brace e scampo crudo)	16 Euro
Lasagnetta al ragout bianco di vitello da latte piemontese, spinacini all'italiana e funghi cardoncelli alla brace	14 Euro
Tortelli ripieni alla Norma, basilico fritto, concassè di pomodori e crema di ricotta salata	14 Euro
Spaghetti "Az. Agricola Petrilli", crema di zucchine trombetta, mandorle tostate, guanciaie, bisque e gambero rosso crudo di Mazzara del Vallo	16Euro

## Secondi

Suprema di Faraona di cascina arrosto, porro alla brace, pomodori gialli e rossi confit, salsa alla cacciatora 18 Euro

Spigola oceanica, zucchine trombetta ripiene mandorle e maggiorana, salsa alle vongole all'italiana 20 Euro

Controfiletto di vitellone piemontese, patate novelle dorate nel burro ed erbe aromatiche, foglie verdi e salsa Bordolese 20 Euro

Trancio di Rombo cotto dolcemente alla brace, melanzane laccate al forno e salsa alla menta e limone 20 Euro

## Menu Degustazione "Braci" :

(min. 2 persone)

*5 portate, dall'antipasto freddo al dolce, composto da carne, pesce, frutta e verdura di stagione, eseguito al momento esclusivamente sulle nostre braci, con tecniche di cottura e affumicature diverse per ogni portata*

*50 euro a persona  
(Acqua, coperto e piccola pasticceria finale inclusi)*

*Il nostro pane fatto in casa e il coperto, 3 euro*

## Dessert

Bonnet, panna montata e gruè di cacao 6 Euro

Lemon Curd Tre Scalini (sablè bretone al rosmarino, crema inglese al limone, meringa all'italiana e gelato al limone) 10 Euro

Panna cotta stesa alla vaniglia Tahiti, insalata di pesche alla lavanda, mandorle dolci e amare, gelato al pralinato  
8 Euro

Selezione di formaggi dal "Banco 29 Cibi di Versi" di Marco e Vittorio Valenta

Tre Assaggi 8 Euro  
Sei Assaggi 16 Euro

## Vini da Dessert al calice

Gocce di Luce, Passito 5.00 Euro  
Cavallirio, **Az. Agricola Silvia Barbaglia** - 100% Uve Bacca Bianca, 13% vol.

Barolo Chinato, Vino Liquoroso 7.00 Euro  
Monforte D'Alba, **Az. Agricola Diego Conterno**, 16.5% vol.

Malvasia delle Lipari 2014, Passito 9.00 Euro  
Leni (Isole Eolie), **Az. Agricola Salvatore D'Amico** - 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero, 14 % vol.

Moscatel de Setùbal D.O. 2016, Vino Liquoroso 5.00 Euro  
Penisola di Setubal, **Companhia Bacalhò** - 100% Moscatel de Setùbal, 17% vol.

Sautern Chateau de la Lande AOC 2018 5.00 Euro  
Monbazillac, **Domaine Monbouché** - 50% Sémillon, 40% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc, 13% vol.