



# MENÙ

## ANTIPASTI

*Pan Bao farcito con cotechino di nostra produzione, "verze sofegae" e rafano 19*

*Ovetto Goloso 19 (V)*

*Stoccafisso selezione Tagliapietra mantecato con solo olio, polenta di mais Maranello antico e mini "colazione" di quinto quarto 19 (G,L)*

*Assaggi di carne cruda di razza piemontese selezionata dalla macelleria Bottacin 20 (G,L)*

*Carciofi, topinambur, foie gras e acciuga 21 (V,G)*

## PRIMI

*Risotto alla sbirraglia, sedano e aceto Bonfigliol ( min. 2 persone) 21 (G)*

*Reginette di pasta all'uovo farcite con cime di rapa, vellutata di patate e porro, caviale 21*

*Bigoli torchiati a mano con farina "Gentil Rosso" ragù d'anatra ruspante dell'Azienda Agricola "La Burlina", timo e battuta di petto marinato 19 (L)*

*Tortelli di pasta all'uovo farcita con broccolo fiolaro di Creazzo, condite con brasato di lumache alle erbe aromatiche e bottarga 20 (V)*

*Cannelloni di patate, taleggio e tartufo nero 21 (V)*

## SECONDI

*Pollo Rustichello® della Pedemontana allevato da noi, cottura lenta in "tecia" nella cucina economica con polenta morbida e cicchetti di "tagli nobili" 29 (G,L)*

*Testa-Coda di vitello 25 (G,L)*

*Selezione di costate di manzo alla brace (G,L)*

*Fegato di vitello sanato alla brace con pure 1:1 e agretti di cipolla al lampone 25 (G,L)*

*Royal di cervo 35 (G,L)*

*I Formaggi di Ciccio Caffagna da latte crudo di animali liberi nei pascoli del Gargano 7,50/hg (V)*

# IL PIACERE DI ESPLORARE

*Rispetto della stagionalità e materia prima d'eccellenza:  
sono queste le parole chiave che guidano la creazione di ogni nostro menù.*

## MENÙ 6 PORTATE A 65 €

I PIATTI POSSONO ESSERE SCELTI TRA LE PROPOSTE ALLA CARTA

IL MENÙ DEV'ESSERE UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO

LA SCELTA DI ALCUNI PIATTI POTREBBE COMPORTARE UN SOVRAPPREZZO NEL MENÙ DEGUSTAZIONE

- LE BEVANDE SONO ESCLUSE -

*"In cucina, così come nella vita, ho deciso di concentrarmi sulla sostanza: meno fronzoli e distrazioni e più  
attenzione a ciò che conta davvero.*

*Ogni piatto è costruito da una materia prima ricercata e di altissima qualità.*

*Sono altresì convinto che togliere e semplificare, piuttosto che aggiungere, sia l'unica strada per valorizzare e  
tradurre nel modo più comprensibile un'idea di gusto, uno stile di cucina, una scelta di vita".*

*Chef Giovanni Merlo*

PREGHIAMO I SIGNORI AFFETTI DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE, INTOLLERANZE, DI  
COMUNICARLO SEMPRE PRIMA DELL'ORDINE AL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI POTER AVERE PIATTI  
ALTERNATIVI.

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER POTERVI SUGGERIRE NELLA SCELTA DEL PIATTO PIÙ  
ADEGUATO ALLA VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

\*INFORMIAMO I GENTILI CLIENTI CHE LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE  
TRACCE DEGLI ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.

