

Per iniziare...

| | |
|--|---------|
| L'Uovo (*) Uovo pochet, spuma di polenta e speck croccante | 15,00 € |
| La Tartare (*) Filetto di manzo alla tartara, uovo marinato e midollo arrosto | 19,00 € |
| Il Foie Gras Scaloppa con cioccolato, pan brioches, composta di dattero | 21,00 € |
| Il Calamaro (*) Calamaro scottato, salsa di pollo alla diavola e verdure ghiaccio | 15,00 € |
| Il Patanegra iberico Bellota "Blasquez" Con crostini di pane caldo e pomodoro concassè | 28,00 € |
| Il Crudo (*) "20" differenti tipologie di pesce crudo secondo disponibilità del mercato (preparazione 15') | 32,00 € |

Per continuare...

| | |
|--|---------|
| Il Risotto (*) Riso riserva San Massimo, pistilli di zafferano e riduzione di ossobuco | 18,00 € |
| I Ravioli Ripieni di cipolla caramellata, crema di cacio e pepe, salsa perigourdine | 18,00 € |
| I Paccheri Gallinella di mare, pomodori confit, polvere di olive nere e finocchietto | 18,00 € |
| Lo Spaghetto Spaghetti Verrigni, cime di rapa, acciuga del Cantabrico e Polvere di peperone crusco | 18,00 € |
| La Vellutata Crema di zucca, crumble di amaretti e mandorle, crema di gorgonzola dolce | 16,00 € |

E per finire...

La Tarte Tatine

Tarte tatine di porri e vaniglia, spuma di comtè

18,00 €

La Milanese Macelleria Motta

Cotoletta di Vitello con patate arrosto (con o senza osso secondo disponibilità)

32,00 €

La Pancia di Maiale (*)

Pancia morbida di maialesalsa soia e miele, piccolo orto stagionale glassato

25,00 €

L'Anatra (*)

Coscia confit, petto scottato, zucca e pioppini

28,00 €

Il Polpo (*)

Polpo arrosto, salsa BBQ, sedano rapa e edamame

25,00 €

Orata in guazzetto (*)

Filetto di orata pescata e fere di verdure

25,00 €

Per i golosi...

Plateau di formaggi con i suoi abbinamenti (5 assaggi e 5 composte) (*)

15,00 €

...Dulcis in fundo...!

| | |
|--|---------|
| Il Gelato (*) Crema inglese e maron glacé | 12,00 € |
| Le Pere (*) Pere cotte al vino rosso, gelato alla vaniglia | 10,00 € |
| Sfera di cioccolato (*) cuore di vaniglia, caramello salato caldo | 10,00 € |
| Gli Agrumi Tartellette, crema al burro e agrumi, sorbetto al mandarino | 10,00 € |
| Il Tiramisù (*) Crema di mascarpone e gelato al caffè (disponibile anche GF) | 10,00 € |
| Il Sorbetto (*) Sorbetto alle clementine | |

(*) GF-Gluten Free

| | |
|---------|--------|
| Coperto | 4,00 € |
|---------|--------|

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala

L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG) premiato con 3 foglie Gambero Rosso 2012