

*La Bottega di Parigi*

## *Gli Antipasti di Terra*

*Insalata tiepida di cervello, erbe di campo e Roquefort - 16 euro*

*Lumache alla Bourgognone - 14 euro*

*Tartare di Fassona con uovo, giardiniera - 18 euro*

*Patè di fegato con salsa di arance al Porto e pain brioche - 12 euro*

*Tortino di ricotta e zucchine, fonduta di Monte stravecchio e tartufo di stagione - 18 euro*

*Prosciutto di grigio 36 mesi Selve di Vallolmo e pioppini saltati all'agro  
- 16 euro*

## *Gli Antipasti di Mare*

*Tartare di gamberi rossi di Mazara con crudità di verdure - 18 euro*

*Insalata tiepida di polpo, patate, cicoria e bottarga sarda - 16 euro*

*Crudo di pesce selezionato in giornata - 30 euro*

*Degustazione di salmone Upstream con composta di avocado - 18 euro*

*Millefoglie di capesante e pomodori essiccati su purea di melanzane  
leggermente affumicate - 18 euro*

*\*Per informazioni riguardo agli allergeni si prega di rivolgersi al personale di sala*

## *I Primi di Terra*

*Spaghetti cacio e pepe al Monte 27 stravecchio - 16 euro*

*Tagliatelle fresche al ragù di manzo - 14 euro*

*Fagottini di farina di castagne e patate al sugo di anatra  
agrumato - 18 euro*

*Raviolini stracciatella e tartufo estivo - 22 euro*

*Ravioli di coda di bue e crema di parmigiano e  
cipò di riso nero - 18 euro*

## *I Primi di Mare*

*Spicci al ragù di polpo leggermente piccante - 16 euro*

*Maltagliati con sugo gamberi e zucchine - 16 euro*

*Spaghetti alla bottarga di Cabras e vongole sgusciate - 18 euro*

*Tortelli di cozze al burro e scorza di limone - 16 euro*

*Curzul verde, calamari, puntarelle e olive taggiasche - 16 euro*

*\* I nostri piatti vengono preparati al momento con impegno ed attenzione e richiedono il giusto tempo di attesa. Le farine che usiamo per la pasta, per il pane e per i dolci sono farine provenienti da grani antichi e poco raffinate del Molino Sebrino.*

# *La Carne*

*Piccione à l'etouffé disossato ripieno di fegati all'arancia e indivia saltata -*

*28 euro*

*Pollo ruspante al burro con purè di patate e cicoria - 18 euro*

*Tagliata di Fassona con verdure grigliate - 25 euro*

*Fritto di cervello con zucchine saltate - 20 euro*

*Guancia di Fassona brasata con purea di carote e cips di*

*rape rosse - 22 euro*

# *Il Pesce*

*Calamari alla diavola con puntarelle saltate e olive taggiasche - 24 euro*

*Trancio di pescato del giorno con verdure miste saltate - 27 euro*

*Ombrina sfilettata al forno con patate riffate alle erbe e taccole croccanti -*

*24 euro*

*Baccalà in umido con patate - 22 euro*

*Pesce azzuro senza lisca con cipolline borretane in agrodolce e crema di*

*sedano rapa - 20 euro*

## *I Contorni*

*Fiori di zucca fritti - 9 euro*

*Purè di patate - 6 euro*

*Cicoria saltata - 7 euro*

*Patate croccanti al rosmarino - 6 euro*

*Peperonata - 7 euro*

## *I Piatti Vegani*

*Favetta con cicoria saltata - 12 euro*

*Pappa al pomodoro La Carmela e pane fatto in casa - 12 euro*

*Ribollita di verdure dell'orto e lo stesso pane - 12 euro*

*Mousse di melanzane affumicate con pomodorini conditi alle erbe e cipolle*

*di Tropea - 10 euro*

# *Dolci e abbinamenti*

*Cheese Cake con marmellata di arance amare e mandorle a  
scaglie - 10 euro*

*Audarya Bisai vendemia tardiva di Sardegna - 8 euro*

\*

*Bongo alla crema con cioccolato amaro tiepido - 12 euro*

*Muffato "Maximo" Umano Ronchi - 9 euro*

\*

*Crème Caramel - 8 euro*

*Moscato d'Asti "Sant'uario" Ca d'Gal - 7 euro*

\*

*Gianduia con croccantino alla nocciola - 12 euro*

*Matusalem Rum Grand Riserve 15 anni - 10 euro*

\*

*Bavarese allo yogurt con salsa di lamponi e frutta fresca - 10 euro*

*Sautern Chateau Pascaud Villefranche 2010 - 9 euro*

\*

*Vin Santo 2007 Fatt. Le Sorgenti con i nostri cantucci - 10 euro*

\*

*Tagliata di frutta fresca - 10 euro*

\*

*Acqua Plose 3,00 €    Caffè Padovani 3,00*

*Pane e coperto 3,00€*