

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€