

ALCANTINE

MENÙ

*Creare la carta ristorante è un compito difficile,
ma estremamente emozionante.*

*Attraverso i miei piatti esprimo la mia passione
e le mie conoscenze, sperando di soddisfare
i vostri palati con un viaggio indimenticabile.*

Chef Davide Gallina

*Gentile ospite,
ti preghiamo gentilmente di informare il personale di
servizio di eventuali allergie o intolleranze.
Il pesce totalmente o parzialmente crudo è stato sottoposto
a trattamento conforme alle prescrizioni del Reg. CE 53/2004*

AL CAMINETTO

ANTIPASTI

POLPO CROCCANTE, VERDURE DELL'ORTO,
CITRONETTE, ARIA DI BASILICO (6, 10, 12)

€ 22,00

MERLUZZO IN OLIO DI COTTURA, POMODORO MATURATO,
CROSTONE DI PANE AL NERO (1, 4)

€ 15,00

CREMA DI BROCCOLO, VELO DI SEPIA SCOTTATA,
OLIO AL TARTUFO, PERLAGE DI ACETO BALSAMICO,
CHIPS DI PANE INTEGRALE (1, 10)

€ 16,00

TARTARE DI MANZO, MAIONESE AL ROSMARINO,
FRUTTO DEL CAPPERO, POLVERE DI OLIVE,
RICCIOLO DI BURRO (7, 12)

€ 15,00

AL CAMINETTO

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE AL GAMBERO ROSSO
E LA SUA TARTARE (1, 2, 7)

€ 25,00

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, SPUMA DI BURRATA,
OSTRICA MARINATA ALLO CHAMPAGNE (7, 10, 12)

€ 22,00

PACCHERI ALL'ASTICE, CAVIALE DI BASILICO (1, 7, 8)

€ 28,00

PANCIOTTI DI MELANZANA E SCAMORZA,
PESTO DI POMODORO E MANDORLE,
LARDO DI COLONNATO, MOLLICA TOSTATA (1, 2, 7)

€ 16,00

AL CAMINETTO

SECONDI PIATTI

DENTICE IN DUE COTTURE, SALSA AI CROSTACEI,
INDIVIA BELGA, BROCCOLETTI CROCCANTI (2, 4)

€ 26,00

CALAMARO GRILL, MOUSSE DI STRACCIATELLA AL LIME,
PAK CHOI, ACCIUGA CAMPISI, GERMOGLI MISTI (4, 7, 10)

€ 22,00

FILETTINO DI ROMBO SCOTTATO, CIPOLLA ROSSA ALL'AGRO,
CREMA DI TOPINAMBUR, SFERA DI PATATA,
RIDUZIONE DI ACETO DI MELE (4, 12)

€ 18,00

VITELLINA COTTA A BASSA TEMPERATURA, PANURE AI SEMI VARI,
FONDO BRUNO, FUNGHI PORCINI,
SCALOGNO STUFATO AL BURRO NOCCIOLA (7)

€ 26,00

AL CAMINETTO

VEGETARIANO

VELLUTATA DI BROCCOLETTI, CROSTINI DI PANE SAPORITO,
FIORI EDULI ⁽¹⁾

€ 12,00

CILINDRO DI PASTA FILLO RIPIENO ALLA NORMA,
SALSA DI DATTERINO, GOCCE DI BASILICO ^(1, 6, 7)

€ 14,00

RISOTTO ALLA ZUCCA MANTOVANA, SCAGLIE DI TARTUFO NERO ⁽⁷⁾

€ 16,00

PACCHERI CON CREMA DI MELANZANE AL TIMO,
CILIEGINO CONFIT, RICOTTA SALATA ^(1, 7)

€ 14,00

UOVO CROCCANTE, PATATA AL LIMONE, ZUCCHINE MARINATE ^(3, 6, 12)

€ 16,00

MIX DI VERDURE E ORTAGGI IN VARIE COTTURE
CON CREMA VEGETALE ⁽¹²⁾

€ 14,00

AL CAMINETTO

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO, CARMELLO SALATO,
RUM DEALCOLIZZATO, CRUMBLE DI CIOCCOLATO (1, 7)

€ 12,00

TIRAMISÙ (1, 3, 7)

€ 12,00

CROSTATINA DI FICHI, NOCI E CANNELLA (1, 3)

€ 10,00

CIAMBELLINA DI PERA, SALSA GIANDUIA,
CRUMBLE DI CASTAGNE (1, 3, 7, 8)

€ 12,00

BAVARESE AGLI AGRUMI, LE LORO SALSE,
BRICIOLE DI BISCOTTO AL BURRO (1, 7)

€ 10,00

AL CAMINETTO

ALLERGENI

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 MOLLUSCHI
- 11 SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 LUPINO
- 14 SENAPE

AL CAMINETTO

