



I LOVE
YOU

Bibliothèque

de gustibus
non
disputandum est

JULII CÆSARIS

Enoteca - i Classici

GOURMET | 20,00 €

1.4.7.8.9.14

ASSAGGIO DI SALUMI, FORMAGGI E CROSTINI ●

IL GRIGIO | 15,00 €

14

TAGLIERE DI SALUMI CON FINOCCHIONA,
PROSCIUTTO DI GRIGIO, GOTA, LONZINO,
CAPOCOLLO E SALSICCIA STAGIONATA ●

I CACI | 15,00 €

7.8

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI, STAGIONATI ●
ED ERBORINATI CON CONFETTURE E MIELE

PANE & CO. | 12,00 €

1.4.7.8.9.14

CROSTINI DI PANE TOSTATO CON: ●●
POMODORO FRESCO E BASILICO - LARDO -
MOUSSE AL PARMIGIANO E CIPOLLE DOLCI -
STRACCHINO E RUCOLA - SALSICCIA - FEGATINI

CARPACCIO | 15,00 €

7.15

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO, RUCOLA, ●
SALSA AL POMODORO E MOUSSE AL PARMIGIANO

Enoteca - the Unforgettables

MILLEFOGLIE | 14,00 €

4.7.8.14

MELANZANE AL FORNO CON SCAMORZA
SALMONE AFFUMICATO, POMODORO FRESCO
E PESTO AL BASILICO

INSALATA CAESAR | 13,00 €

1.3.6.7

MISTICANZE FRESCHE CON POLLO AL CURRY,
CROUTON, PARMIGIANO E SALSA CARDINI

INSALATA GHIDO | 13,00 €

1.2.3.6.7.17

MISTICANZE FRESCHE CON GAMBERONI AL FORNO,
CROUTON, PARMIGIANO E SALSA CARDINI

TARTARE DI GAMBERI | 17,00 €

2.3.4.15.17

CRUDITE' DI GAMBERI CON BOTTARGA DI TONNO,
ZEST DI LIMONE E MAIONESE ALL'ARANCIA

TARTARE DI MANZO | 17,00 €

3.4.5.7.9.10.15

TARTARE DI MANZO



SERVITA CON MAIONESE AL POMODORO

(TUORLO, CAPPERI, ACCIUGHE, AGLIO, ODORI, SENAPE)

Cucina - Bistrot

CLUB | 14,00 €

1. 3. 6. 7. 8. 10. 12

SANDWICH CALDO DI PANE INTEGRALE
CON POLLO, PANCETTA, POMODORO, UOVO,
INSALATA, MAIONESE E PATATINE STICK

PINSA | 13,00 €

1. 7

FOCACCIA "CACIO+PEPE" CON POMODORINI
SOTT'OLIO, MOUSSE AL BASILICO E BURRATA

PIE SALATA | 15,00 €

1. 3. 7. 10

BRISÉE CALDA RIPIENA AL GORGONZOLA,
SALMONE AFFUMICATO E POLVERE D'OLIVE
CON GIARDINIERA ALLA SENAPE

CASERECCE | 16,00 €

1. 3. 7. 11. 15. 16

CASERECCE CON RAGU' D'ANATRA,
ZABAIONE SALATO
E TARALLI TOSTATI

Cucina - le Specialità

FOIE GRAS | 19,00 €

1. 3. 7. 11. 14. 15

TERRINA DI FOIE GRAS CON PAN BRIOCHES,
PROSCIUTTO D'ANATRA AFFUMICATO
E CONFETTURA DI MIRTILLI ROSSI

BACCALA' | 20,00 €

4. 17

FILETTO DI BACCALA', OLIO ALLO ZAFFERANO
E VERDURE ALLA GRIGLIA

AMBURGHESI | 17,00 €

1. 7

MEDAGLIONE DI MANZO MACINATO
CON SPINACI SALTATI, CIPOLLE CROCCANTI
E FONDUTA DI PARMIGIANO

CONIGLIO | 24,00 €

7. 15

CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON OLIVE,
PUREA DI PATATE GRATINATE
E RADICCHIO ALLA GRIGLIA

Dolci & Golosità

"ACE" | 5,00 €

7.15.16

GELATO ALLA PANNA CON L'AMARO DEL TENNIS

MANGO | 8,00 €

1.3.7

CREMA CATALANA AL MANGO
CON BISCOTTO CROCCANTE AL CARMELLO

ZUCCHOTTO | 8,00 €

1.3.7.15.16

SOFFICE AL CIOCCOLATO, SEMIFREDDO D'ALBICOCCHIE
CON RIDUZIONE AL CAMPARI E LAMPONI

"GNUDI" AL CACAO | 8,00 €

1.3.6.7.8.15

BONBÓN AL MASCARPONE, CAFFÈ E BISCOTTI, CON
CREMA INGLESE AL RUM E MOUSSE ALLA NOCCIOLA

RUZZOLA | 8,00 €

1.3.5.7.8

SFOGLIA ARROTOLATA RIPIENA DI MOU CREMOSO
SERVITA CON SALSA AL PISTACCHIO

TARTUFO | 8,00 €

3.7.15.16

PERE AL VINO ROSSO, CROCCANTE AL MIELE
E GELATO AL TARTUFO BIANCO [TUBER MAGNATUM]

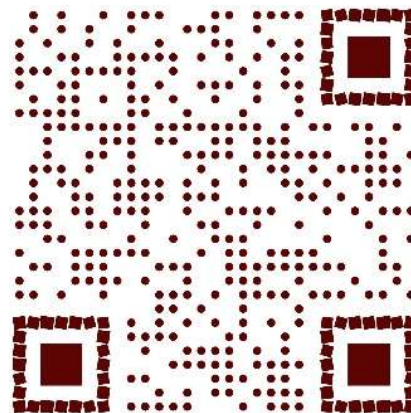
ACQUA NATURALE O GASSATA
SAN FELICE $\frac{3}{4}$ LITRO | 3.00 €

CESTINO DI PANE | 2,00 €

CAFFE' ESPRESSO | 2.00 €

COPERTO E SERVIZIO
PER PERSONA | 3.00 €

INOLTRE
SULLA CUCINA



allergeni

Nel rispetto del Reg. UE 1169/2011, informiamo gli ospiti dell'Enoteca che nei piatti proposti possono essere presenti tracce di sostanze allergene quali :

- 1) CEREALI CON GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro)
- 2) CROSTACEI e prodotti derivati
- 3) UOVA e prodotti derivati
- 4) PESCE e prodotti derivati
- 5) ARACHIDI e prodotti derivati
- 6) SOIA e prodotti derivati
- 7) LATTE e prodotti derivati
- 8) FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci)
- 9) SEDANO e prodotti derivati
- 10) SENAPE e prodotti derivati
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
- 12) LUPINI e prodotti derivati
- 13) MOLLUSCHI e prodotti derivati
- 14) ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI
- 15) VINO, LIQUORI e DISTILLATI

 PICCANTE  AGLIO  CIPOLLA  UOVO CRUDO

Secondo la stagionalità o la reperibilità, alcuni prodotti possono essere :

- 16) CONGELATI o
- 17) SURGELATI

Segnaliamo inoltre, visto lo stretto spazio di lavorazione, la possibile contaminazione incrociata degli allergeni sopracitati in tutti i nostri piatti