



I LOVE  
YOU

Enothèque

de gustibus  
non  
disputandum est

JULII CÆSARIS

IL GRIGIO | 14,00 €

14

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



I CACI | 14,00 €

7.8

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



PANE & CO. | 11,00 €

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



GOURMET | 18,00 €

1.4.7.8.9.14

ASSAGGIO DI SALUMI, FORMAGGI E CROSTINI



CARPACCIO | 14,00 €

7.15

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



The Unforgettable

INSALATA CESAR | 13,00 €

1.3.6.7

INSALATA DI MISTICANZE FRESCHE  
CON PETTO DI POLLO AL CURRY, CROUTON,  
SCAGLIE DI PARMIGIANO E SALSA CARDINI

INSALATA GHIDO | 13,00 €

1.2.3.6.7.17

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

TARTARE DI GAMBERI | 16,00 €

2.3.4.15.17

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

TARTARE DI MANZO | 16,00 €

3.4.5.7.9.10.15

TARTARE DI MANZO  
SERVITA CON MAIONESE AL POMODORO  
(TUORLO, CAPPERI, ACCIUGHE, AGLIO, ODORI, SENAPE)



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

MILLEFOGLIE | 13,00 €

4.7.8.14

---

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

FOIE GRAS | 18,00 €

1.3.7.11.14.15

---

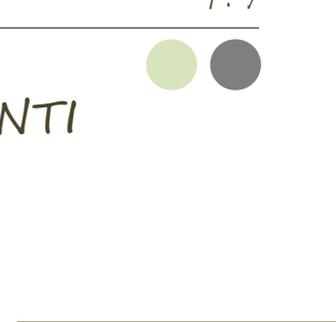
TERRINA DI FOIE GRAS CON PAN BRIOCHES,  
PROSCIUTTO D'ANATRA AFFUMICATO  
E MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI

AMBURGHESI | 16,00 €

1.7

---

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



Cucina

ALICE | 14,00 €

1.4.6.7.10

CROSTATINA DI PASTA FILLO CON ROBIOLA, ALICI MARINATE E SALSA ALLE CIPOLLE ROSSE



RISO | 16,00 €

4.7.15

CARNAROLI CON MACCARELLO AFFUMICATO, PASSATA DI DATTERINI ED OLIVE "LECCINO"



CREMA DI PORRI | 13,00 €

7.8

CREMA DI PORRI CON BRICIOLE DI SALSICCIA E NOCCIOLE TOSTATE



CODA DI ROSPO | 20,00 €

1.4.6.17

CODA DI RANA PESCATRICE, PANURE ALLA PAPRIKA, SALSA ALLA RUCOLA CON MELANZANE AL BALSAMICO E MENTA



SPEZZATINO | 20,00 €

8.9.15.17

BOCCONCINI DI MAIALE AL PROFUMO DI ZAFFERANO SERVITO CON FUNGHI E PINOLI SU CREMA DI FAGIOLI



Dolci

CHEESECAKE | 7,00 €

1.3.7.8

TORTA ALLA RICOTTA CON AMARETTI  
E CREMA ALLO SCIROPPO D'ACERO

TORTINO AL CIOCCOLATO | 7,00 €

1.3.7.15.16

TORTINO AL FONDENTE  
CON GELATINA ALL'ARANCIA E SFERE  
DI CIOCCOLATO BIANCO E FORMAGGIO FRESCO

DANUBIO | 7,00 €

1.3.7.15

PANE AL LATTE RIPIENO  
CON MARMELLATA D'ALBICOCCHIE  
SU SALSA ALLA VANIGLIA

"AFFOGATO" | 7,00 €

1.3.7.8.15.16

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE E GIANDUIA  
CON BRICIOLE DI MERINGHE SU SALSA AL CAFFÈ

YOGURT | 7,00 €

7.9.15

YOGURT AI LAMPONI CON SEDANO CANDITO  
E GOCCE DI LIQUIRIZIA

al tavolo

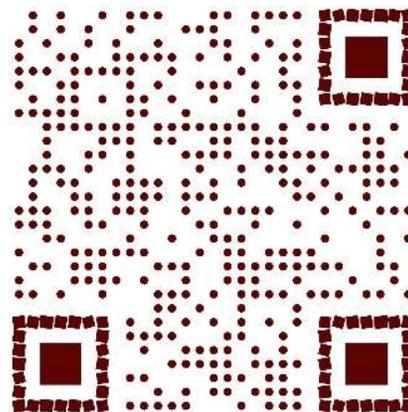
ACQUA NATURALE O GASSATA  
SAN FELICE  $\frac{3}{4}$  LITRO | 3.00 €

CESTINO DI PANE | 2,50 €

CAFFE' ESPRESSO | 2.00 €

COPERTO E SERVIZIO  
PER PERSONA | 2.50 €

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