



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 | 13,00 €

7

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



# The Unforgettable

INSALATA CAESAR - POLLO AL CURRY - | 12,00 €

INSALATA GHIDO - CON GAMBERI - | 12,00 €

---

INSALATA DI MISTICANZE FRESCHE, CROUTON,  
SCAGLIE DI PARMIGIANO E SALSA CARDINI

TARTARE DI GAMBERI | 16,00 €

---

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

TARTARE DI MANZO | 16,00 €

---

TARTARE DI MANZO

SERVITA CON MAIONESE AL POMODORO

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



MILLEFOGLIE | 13,00 €

---

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

FOIE GRAS | 18,00 €

---

TERRINA DI FOIE GRAS CON PAN BRIOCHES CALDO,  
PROSCIUTTO D'ANATRA, MARMELLATA DI MIRTILLI

SANDWICH | 13,00 €

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

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

SFOGLIATINA | 13,00 €

1. 2. 3. 4. 7. 16

SFOGLIATINA RADICCHIO, PROVOLA E NOCI  
CON SALSA ALLO YOGURT



MALLOREDDUS | 16,00 €

1. 2. 8

GNOCCHETTI SARDI CON CREMA DI PISELLI,  
GAMBERI E GRANELLA DI PISTACCHI



ANATRA | 21,00 €

7. 8. 14. 15

PETTO D'ANATRA LACCATO AL MIELE,  
RIDUZIONE AL PORTO ROSSO,  
E RÖSTI DI PATATE



ORATA | 19,00 €

1. 3. 4. 16

FILETTO D'ORATA CON POMODORINI, OLIVE,  
E SFORMATINO DI ZUCCHINE



Degustazione

4 PICCOLI ASSAGGI | 31,00 €

1. 3. 6, 7, 8, 9. 10. 14, 16

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



PICI CON RAGU DI SALSICCIA,  
SU SALSA AL PECORINO  
E CREMA ALLO ZAFFERANO

15,00 €

SINGOLA PORZIONE

AMBURGHESI DI MANZO  
CON SPINACI SALTATI,  
CIPOLLE CROCCANTI  
E FONDUTA DI PARMIGIANO

16,00 €

SINGOLA PORZIONE

CREMA AL MASCARPONE,  
FROLLINO MORBIDO AL CAFFÈ  
E POLVERE DI CACAO

7,00 €

SINGOLA PORZIONE

ABBINAMENTO VINI | 16,00 €

QUATTRO MEZZI CALICI DA 75 ML.  
IN ABBINAMENTO ALLE QUATTRO PORTATE

Dolci

GELATO AL MOU | 7,00 €

1.3.7.8

GELATO AL MOU SALATO  
CON PERE AL CALVADOS E FAVE DI CACAO

TORTA AL CIOCCOLATO | 7,00 €

1.3.7

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE,  
MOUSSE AL PEPE E SALSA ALLE AMARENE



TARTELLETTA | 7,00 €

1.3.7.8

TARTELLETTA ALL'ARANCIA,  
SALSA ALLE FRAGOLE  
E MANDORLE TOSTATE

APPLE FASHIONED | 7,00 €

1.3.6.7.8.10

PARFAIT AL BOURBON WHISKEY,  
BISCOTTO ALL'ANGOSTURA  
E GRANITA ALLA MELA VERDE



YOGURT | 7,00 €

1.3.6.7.8.10

YOGURT CREMOSO ALLA LIQUIRIZIA  
CON CRUMBLE AL LIMONE E ZENZERO



al tavolo

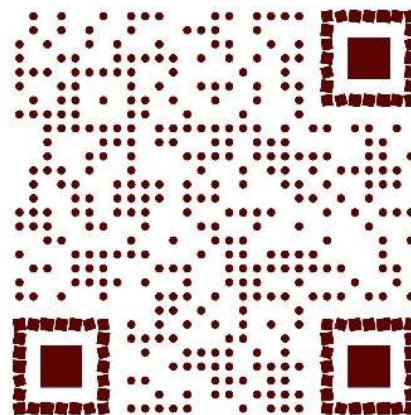
ACQUA NATURALE O GASSATA  
SAN FELICE  $\frac{3}{4}$  LITRO | 3.00 €

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

 PICCANTE  AGLIO  CIPOLLA  UOVO CRUDO

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

- 15) CONGELATI o
- 16) SURGELATI

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