



de gustibus
non
disputandum est

JULII CÆSARIS

[le proposte più consigliate]

Enoteca

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



[i più richiesti dai nostri ospiti]

The Unforgettables

INSALATA CAESAR | 13,00 €

1.3.6.7

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

INSALATA GHIDO | 13,00 €

1.2.3.6.7.17

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

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

AMBURGHESE | 16,00 €

1. 7

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



[selezione di piatti stagionali]

Cucina

CROSTONE | 12,00 €

1.3.4.7

CROSTONE DI PANE ALLA PIZZAIOLA
CON STRACCIATELLA, POMODORI SOTT'OLIO,
ACCIUGHE, OLIVE E SALSA RUCOLA



CANNOLI | 15,00 €

1.4.7.8.17

CANNOLI DI ALGA NORI AL BACCALÀ,
SALSA DI RICOTTA E POMODORO,
MANDORLE TOSTATE E FILI DI PEPERONCINO



PASSATINA | 13,00 €

PASSATINA DI CECI CON CASTAGNE ARROSTO
ED OLIO AROMATICO



RISO | 17,00 €

7.15

CARNAROLI MANTECATO AL GORGONZOLA,
RIDUZIONE AL VINO ROSSO E PARMIGIANO VERDE



POLPICCIONE | 30,00 €

15

PICCIONE RIPIENO DI PORCINI, RIGATINO,
CON PATATE SCHIACCIATE E SALSA ALLA 'NDUJA



[per una dolce conclusione]

Dolci

VELLUTATA | 8,00 €

1.3.7.8.15

VELLUTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE,
BISCOTTI ALLE NOCCIOLE
RIPIENI DI MOUSSE AL TIRAMISU' E CACAO

SFOGLIA ALLE MELE | 8,00 €

1.3.7.8.15

SFOGLIATINA ALLE MELE, NOCI E PINOLI TOSTATI
SU CREMA ALLO ZABAIONE

BIANCOMANGIARE | 8,00 €

1.3.7.8

BUDINO AL LATTE E CIOCCOLATO BIANCO,
GELATINA AL TÈ NERO E WAFFLE ALLA VANIGLIA

PISTOCCUS | 8,00 €

1.3.7.15.17

SAVOIARDI SARDI RIPIENI DI BAVARESE AI MIRTILLI
E MERINGHE ALLA LEMONGRASS

CAMILLA | 8,00 €

1.3.7.8

TORTA ALLA CAMOMILLA
CON GANACHE ALLO YOGURT
E SALSA ALLA BARBABIETOLA ROSSA

al tavolo

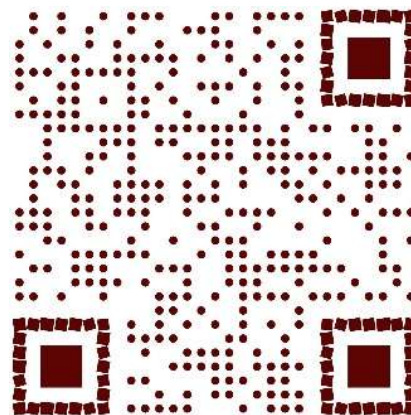
ACQUA NATURALE O GASSATA
SAN FELICE $\frac{3}{4}$ LITRO | 3.00 €

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