

Menu "Albamare"

Calamari fiammeggiati, spuma di patate e latte, nero di seppia al lime

Risotto ai gamberi cotti e crudi, limone e timo

Capesante scottate, polpo, zucchine gialle e verdi e tartufo nero

Cannolo classico palermitano e cannolo moda Langhe alla nocciola

€ 42 bevande escluse

Menu "Territorio"

Vitello tonnato cotto rosa con caramello al pepe nero

I plin pizzicati a mano, olio e parmigiano

Sottofiletto alla griglia rifinito al forno, fondo al vino rosso e contorno di stagione

Tiramisù espresso, madeleine al caffè e nocciola di langa

€ 35 bevande escluse

Menu "Tartufo Bianco"

Carne cruda di vitella battuta al coltello, maionese all'acqua e senape, polveri di frutta e verdura

Uovo, salsa mornay e salsa al tartufo nero

Tajarin al burro

Sottofiletto alla griglia rifinito al forno, fondo al vino rosso e contorno di stagione

Gelato alla crema, crumble di frolla e miele

€ con Tartufo Bianco su tutte le portate

€ 50 senza Tartufo bianco

Menu "Colazione di lavoro"

(A PRANZO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ)

2 piatti a scelta dal menu territorio

€ 18 servizio e caffè compresi

(I MENÙ SONO DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO)

TARTUFO BIANCO D'ALBA..... €/g

Acqua 2.5 €

Caffè "Guatemala Antigua" Caffè Giordano 2 €

Entrate

Tonno marinato, gamberi crudi, finocchi, olive e arancia 14 €

Calamari fiammeggiati, spuma di patate e latte, nero di seppia al lime 14€

Carne cruda di vitella battuta al coltello, maionese all'acqua e senape, polveri di frutta e verdura 12€

Vitello tonnato cotto rosa con caramello al pepe nero 12€

Giardino di verdure di stagione con fondo di verdure 11€

Primi piatti

Risotto ai gamberi cotti e crudi, limone e timo 14€

Ravioloni di patate ripieni di scamorza affumicata e rucola conditi con una puttanesca di mare 14€

Spaghettoni finocchietto e sarde 14€

I plin pizzicati a mano, olio e parmigiano 11€

Tajarin, ragù di coniglio e parmigiano 12€

Piatti principali

Pesce al vapore, la sua salsa e caponata di melanzane 18€

Capesante scottate, polpo, zucchine gialle e verdi e tartufo nero 19€

Sottofiletto alla griglia rifinito al forno, fondo al vino rosso e contorno di stagione 18€

Pancia di maialino rifinita in padella, peperoni, patate fondo all'aceto di lampone 16€

Zucchine verdi nella loro salsa, ricotta, citronette e tarufo nero 15€

Salumi e formaggi

La nostra selezione di formaggi

La nostra selezione di salumi

Dessert

Cannolo classico palermitano e cannolo moda Langhe alla nocciola 7€

Tiramisù espresso, madeleine al caffè e nocciola di langa 7€

Crema bruciata, frutti rossi e meringhe 7€

Gelato alla crema, crumble di frolla e miele 7€