Sempre In Viaggio, spinto dalla passione per l'avventura gastronomica, la Ristonomia attraversa climi, culture e Continenti, perché ci piace ricreare in ogni piatto, una nostra personale mappa del gusto, capace di avvicinare confini lontani.

COPERTO € 2.00

FRESCO

ABBATTUTO

COQUILLAGES

€ 3.50

SERVITE A SCELTA CON:

Sferificazione aceto e scalogno
(ACIDO)

Sferificazione golden lime
(DOLCE ASPRO)

Pepe timut
(AGRUMATO)

CROSTINI CON BURRO BORDIER € 2.00

WHISKY TORBATO € 2.50

PESCATO DEL GIORNO *€ 16.00*

IN TARTARE, CARPACCIO

SERVITI A SCELTA CON I SEGUENTI CONDIMENTI:

CEVICHE
MELA, FRUTTO DELLA PASSIONE, MANGO, FINOCCHIETTO, PLATANO CRISPY E CREMA DI ROCOTO PICCANTE

MEDITERRANEA
OLIO EVO AL MANDARINO, SCORZA DI LIME, SFERIFICAZIONE DI GOLDEN LIME E PEPE ASAKURA SANCHO

ZEN
AVOCADO, OLIO AL PISTACCHIO, SFERIFICAZIONE DI YUZU E SCORZA DI LIMONE

ARCOBALENO DI GAMBERI CRUDI € 16.00
VIOLA DI SANREMO, ROSSO DI PORTO DI S. SPIRITO, BLU NUOVA CALEDONIA

GAMBERO ROSA ALLA BREXIT *€ 14.00.*

ANTIPASTI

ACCIUGHE DEL CANTABRICO SERVITE CON BARBABIETOLA ROSSA	€ 12.00
GASPACHO ANDALUSO *POMODORO, CETRIOLO, PEPERONI ROSSI, CIPOLLA ROSSA, SEDANO, ACETO, CURRY ROSSO*	€ 12.00
TARTARE DI SALMONE MARINATA AGLI AGRUMI CON STRACIATELLA DI BURRATA	€ 14.00
ASPARAGI, CON UOVO OCCHIO DI BUE E GRATTATA DI PECORINO STAGIONATO	€ 14.00
TARTARE DI FASSONE SERVITA CON OVETTO DI QUAGLIA E SENAPE	€ 15.00
PROSCIUTTO FRIULANO PESANTE CON INSALATINA DI MELE E FRAGOLE E FOCACCIA ROMANA	€ 14.00

la cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte.

"GUALTIERO MARCHESI"

I CONVIVIALI

Il Nostro Tagliere “Friulano” € 20.00

- MORTADELLA D’OCA
- SPECK DI CINGHIALE
- LARDO DI MANGALICA
- PROSCIUTTO FRIULANO PESANTE
- SALAME PUNTA DI COLTELLO

Selezione Di Parmigiano
Caseificio Gennari
€ 14.00
DI SOLOBRUNA, SARDO E 36 MESI

“questo Hamburger di 440 gr. con diametro 17 cm.
è realizzato con carne di Hereford,
originaria dall’ Inghilterra”

servito con la nostra focaccia scrochiarella
€ 25.00

PRIMI

SPAGHETTI “AZ. MANCINI” AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON BOTTARGA E SCORZA DI LIME	€ 14.00
RUSTICA DI SEMOLA ALLA CHITARRA DI “CAV. GIUSPPE COCCO” CON VELLUTATA DI FOIE GRAS E CROCCANTE DI MOSCARDINI	€ 15.00
PLIN AI TRE ARROSTI CON BURRO E SALVIA	€ 13.00
PACCHERI “AZ. MANCINI” COTTI AL FONDO DI CROSTACEI SU TARTARE DI GAMBERI ROSA E ZESTE DI ARANCIA CANDITA	€ 15.00
RISOTTO ALLA STRACCIATELLA DI BURRATA E ASPARAGI CROCCANTI	€ 14.00
RISO SELVATICO DEI LAGHI CANADESI CON RATATOUILLE	€ 16.00

SECONDI DI TERRA

tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di stagione

150 gr. HAMBURGER DI KOBE CON CHEDDAR, PINSA, BACON CROCCANTE E SALSA BBQ	€ 17.00
250 g. CUBROLLE DI ANGUS IRLANDA	€ 24.00
200 g. TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE	€ 20.00
VENTRESCA DI MAIALE IBERICO PATA NEGRA 5 JOTAS	€ 20.00
TOMOWAK DI MANZETTA PRUSSIANA	€ 30.00
OVETTO STRADA *FONDUTA, PATATE LAVORATE CON PARMIGIANO, UOVO POCHE, PROSCIUTTO CRUDO E LAMELLE DI TARTUFO*	€ 16.00

"Dio fece il cibo, ma certo il diavolo
fece i cuochi"

JAMES JOICE

SECONDI DI MARE

tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di stagione

ROMBO AL FORNO CON GRATINATURA DI PANKO ED ERBE AROMATICHE	€ 18.00
CALAMARI ALLA PIASTRA CON ZUCCHINE SPADELLATE E PROFUMO DI MENTA	€ 18.00
IL NOSTRO FISH AND CHIPS DI BRANZINO	€ 18.00
POLPO CROCCANTE SU TORTINO DI PATATE AL BASILICO E UOVO POCHE	€ 16.00
L'OVETTO SPILLO *UOVO AL PADELLINO CON CALAMARETTI SPILLO E BURRO AL PEPERONCINO DI ESPELETTE*	€ 15.00
FRITTURA DI PESCE	€ 22.00

CONTORNI

Patate Aromatiche	€ 4.00
Misto Verdure Al Forno	€ 6.00
Asparagi Al Vapore Spadellati	€ 6.00
Patate Fritte O Al Forno	€ 5.00

INSALATE

CESAR SALAD — € 13.00

INSALATA MIX ASIATICO, POMODORINI CIGLIEGINO, POLLO ALLA MILANESE, PANE CASERECCIO AL BURRO, PARMIGIANO E SALSA CESAR

QUINOA SALAD — € 11.00

POMODORI, AGRUMI, AVOCADO E LEGUMI TOSTATI

INFORMATIVA AL CLIENTE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo e poiché ci teniamo alla salute del consumatore, Le mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di "addetto agli allergeni", ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirLe le necessarie informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolo.

8. Frutta a guscio (mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti), tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Acqua

*La sorgente e protetta entro un territorio **incontaminato** che costituisce un patrimonio per tutta la comunità e sul quale l'azienda esercita un controllo attento; studi climatici e vari rilevamenti in grado di fornire indicazioni sullo "stato di salute" del territorio, hanno accertato condizioni ambientali ed ecologiche che rendono ragione dei requisiti di naturale purezza delle falde.*

La zona è particolarmente amena e rilassante, contraddistinta da una diffusa copertura boschiva, interrotta nella sua continuità da ambiti prativi permanenti.

Il clima della zona è particolarmente favorevole ed indicato per periodi di riposo, di convalescenza e di villeggiatura. La Fonte ove nasce l'acqua minerale Tavina continua negli anni ad essere meta ricercata dai turisti ed abitanti del luogo.

*Tavina è infatti conosciuta per la sua purezza e salubrità fin dal XIV secolo quando lo **storico M. Miglio racconta nel testo "La coltivazione degli orti" di un'acqua copiosa che sgorga in "un antro meraviglioso"** delle colline moreniche che circondano Salò (Grattarolo, 1587, "Historia della Riviera")..*

Nel corso degli anni l'azienda ha sviluppato un sistema produttivo ad alta qualità e flessibilità, in grado di rispondere con efficienza alle rinnovate esigenze dei consumatori.

Naturale

Frizzante

€ 2.50

Bibite in vetro

Coca cola 0,33 €3.00

Coca cola zero 0,33 €3.00

BIRRIFICIO ANIMA BIRRA ARTIGIANALE

CLEOPATRA: Birra bionda, leggermente ambrata, caratterizzata da una ricca luppolatura dallo spiccato sentore agrumato. Ammaliante, seduttrice, dissetante, chiusura ben equilibrata con un amaro che sfuma dolcemente. €5.00

MOZART: Birra ambrata doppio malto, con un'ampia base di malto una luppolatura con sentori erbacei che bilancia armonicamente il corpo della birra. Gioconda, sinuosa, elegante, una birra eccezionale sia per il grado etilico sia per la complessità del malto. €5.00

DANTE: Birra rossa doppio malto, caratterizzata da un'ampiezza di malti notevoli, un tripudio di sapori, alta bevibilità, etilico ben mascherato, luppolo equilibrato, ottima schiuma. Eterna, una chicca per gli amanti delle rosse. €5.00