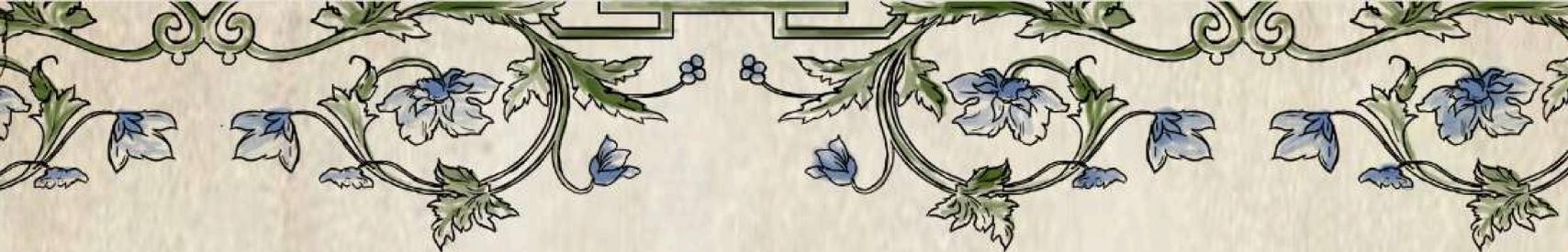


SNACK BAR

- TACOS DI COCHINITA PILBIL** 7,00
Tortillas di mais, purè di avocado, stracotto di maiale, achiote, cipolle marinate
- BLACK TACOS DI RICCIOLA** 10,00
tortillas di mais nero, purè di avocado, tartare di ricciola del mediterraneo, stracciata di bufala, alga wakame
- BRIOCHE DI PICANA** 10,00
Pan Brioche, bresaola di picana, caviale di melanzane, salsa al parmigiano 36 mesi, pomodoro semidry
- SANDWICH DI SCOTTONA** 10,00
Sandwich con tartare di manzo, crema cacio e pepe e mayo allo zafferano
- TUNA ROLL** 15,00
panino soffice al burro con Tartare di tonno rosso del mediterraneo, sriracha mayo e lattuga croccante
- EMPANADAS** 6,00
fagotti di pasta di mais ripieni di melanzane alla siciliana
- BUN IL CONTADINO** 11,00
hamburger di scottona 200gr, scamorza affumicata, prosciutto crudo, chips di patate, melanzane grigliate e rucola, con mayo e salsa chimichuri
- BUN IL PESCATORE** 15,00
polpo croccante, stracciata di bufala, variazione di zucchine
- BRUSCHETTA MAIORCHINA** 13,00
pesto di basilico, tartare di pomodoro e calamaro scottato





PATANEGRA 48 MESI DOP JABUGO
ALTANZA 28,00
80GR

FRITTATINA DEL GIORNO 6,00

CROCCHETTA DEL GIORNO 6,00

ARANCINI DEL GIORNO 6,00

TAGLIERE NOSTRANO 20,00

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI 16,00

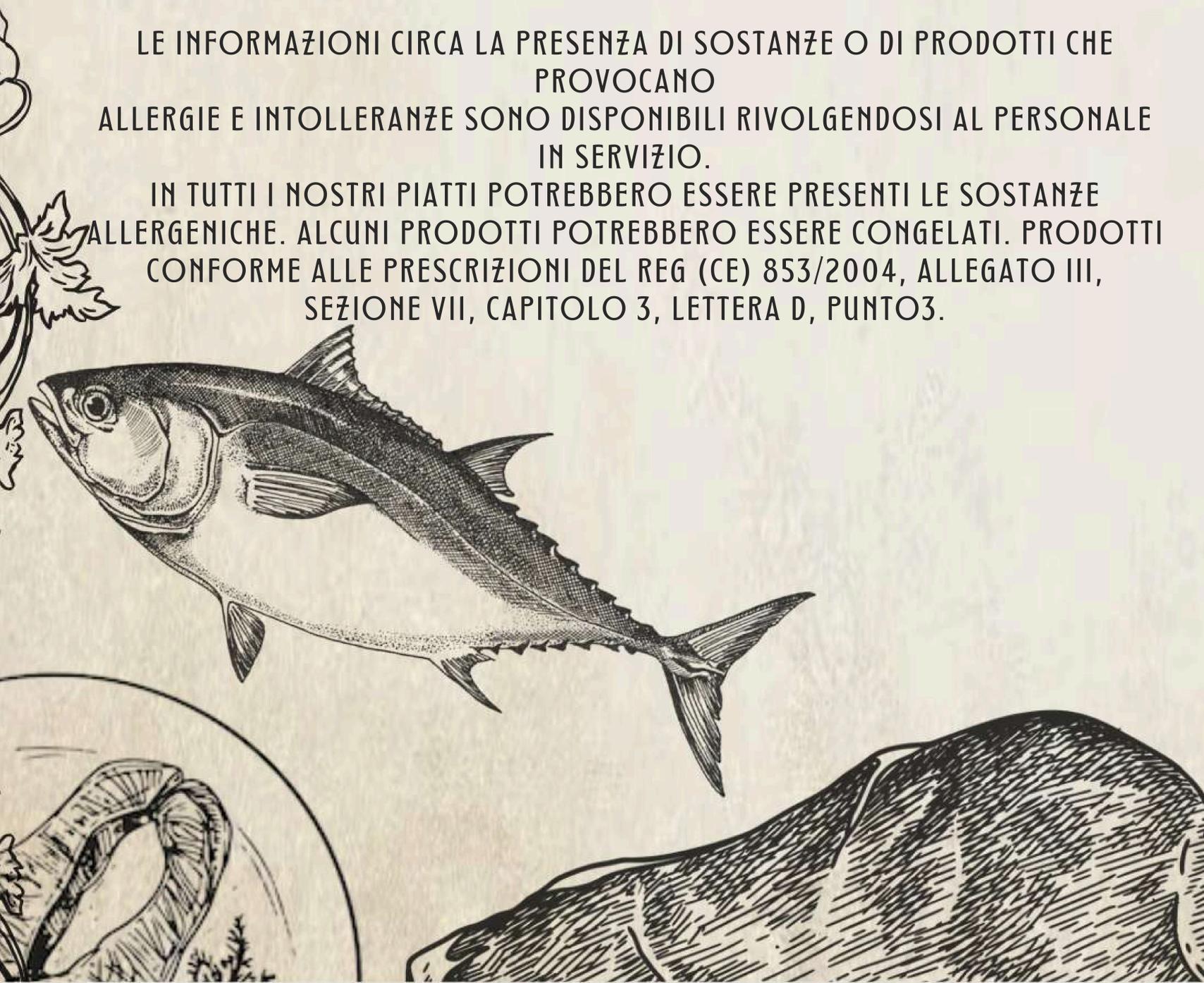
PANE BURRO E ALICI DEL
CANTABRICO 10,00

PATATE TRIPLA COTTURA 5,00

PATATINE FRENCH FRIES 4,00

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE
PROVOCANO
ALLERGIE E INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE
IN SERVIZIO.

IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI LE SOSTANZE
ALLERGENICHE. ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI. PRODOTTI
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III,
SEZIONE VII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.



ANTIPASTI

STEAK TARTARE 16,00

TARTARE DI SCOTTONA, CHIPS DI RISO, CREMA AI FUNGHI, POLVERE DI PORCINI FERMENTATI E MAYO ALLO ZAFFERANO

POLPO E PATATE 16,00

POLPO ARROSTITO SOFFICE DI PATATE SPUMA DEL SUO BRODO RISTRETTO E PAPRIKA

HUMMUS GAMBERI E CALAMARI 15,00

CALAMARI E GAMBERI SCOTTATI, DRESSING AI CAPPERI E SALSA ALLE OLIVE NERE

PRIMI

RISOTTO GAMBERI SCAMPI E LIME 22,00

CARNAROLI RISERVA, EMULSIONE DI POMODORO, GAMBERI VIOLA E SCAMPI

ELICONE ALLA NERANO 14,00

ELICONE F.LLI CAROSONE, VARIAZIONE DI ZUCCHINE
IN AGGIUNTA TARTARE DI MANZO O GAMBERO ROSSO + 4,00

CAPPELLACCIO DI RICCIOLA 18,00

MOUSSE DI RICCIOLA E PATATE, SALSA FINOCCHIO E COCCO,
AGUACHILE DI CAROTE

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO

ALLERGIE E INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI LE SOSTANZE ALLERGENICHE. ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI. PRODOTTI CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.



SECONDI

TRANCIO DI OMBRINA 20,00

SALSA DI POMODORO ARROSTO, PAPPA AL POMODORO, CRUMBLE DI PANE AGLIO E OLIO

PLUMA DI MAIALE IBERICO 20,00

PLUMA DI MAIALE IBERICO CON RAB ALLA PAPRIKA, SALSA CHIMICHURRI E MELANZANA IN AGRODOLCE

TAGLIATA DI MANZO 20,00

PICANA, MILLEFOGLIE DI PATATE E FRIGITELLI

DESSERT

LIMONE E MANDORLE 8,00

CREMA AL LIMONE, PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE, BISCOTTO AL BURRO E SPUMA AL LIMONE

BONUELOS ROCHE 8,00

BOCCONCINI DI PASTA DI NOCCIOLE PASTELLATI CON CUORE CALDO

CHEESCAKE SCOMPOSTA 8,00

CRUMBLE AL CACAO SALATO CON VARIAZIONE DI ALBICOCCA

FLUN AL CIOCCOLATO 6,00

TORTINO CUORE CALDO CON SALSA INGLESE

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO

ALLERGIE E INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI LE SOSTANZE ALLERGENICHE. ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI. PRODOTTI CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

