



LA CUCINA DI FABIO

ANTIPASTI

Scamponi Sicilia foie gras con quenelle di ricotta di bufala agrumata	22
Cheese cake agli asparagi su crema di topinambur e filetto di triglia fritta	14
Rosso di Mazara cotto e crudo su zucca sous vide, polvere di caffè su aria di zafferano	18
Bacio di dama cacio e pepe con tartare di spigola e coulis di mango speziato	15
Vitello tonnato all'Origine con maionese al nero di seppia	14

PRIMI

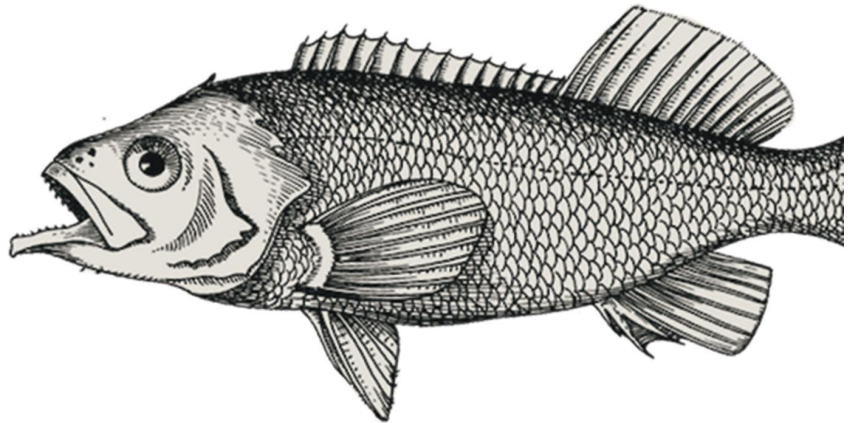
Tutta la produzione di pasta di semola trafilata al bronzo e pasta all'uovo è una nostra produzione artigianale

Linguine trafilate al bronzo con ricci di mare e colatura di provola affumicata	15
Risotto Vialone Nano essiccato sull'Aia I.G.P. Produzione Artigianale Az. Melotti mantecato alle erbette, scampi marinati e polvere di capperi	18
Reginette trafilate al bronzo rana pescatrice su pesto di zucchine al timo selvatico	17
Spaghettoni di pasta trafilata al bronzo con alici, datterino e spolverata di limone	13
Mezze lune ripiene di coniglio su riduzione di nebbiolo e gorgonzola	16

LA CUCINA DI FABIO

SECONDI

Involtino di verza e rana pescatrice su marmellata di pomodoro	25
Rollé di polpo con salsa verde e concassé di pomodori accompagnate da una granita sensoriale al lime	13
Saltimbocca di rombo con salsa alla cenere e coulis alle fragole	22
Petto di piccione maionese di pinoli e marmellata di cipolle	21
Tonno vitellato	16



Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

LA CUCINA DI FABIO

CONTORNI

Patate al forno	4
Insalata mista	4
Verdure grigliate	4
Insalata di pomodori	4
Insalata di finocchi e pompelmo rosa	4

DOLCI

Cre moso di zabaione al Grand Marnier con crumble di cioccolato e salsa d'arancia	6
Bavarese di cioccolato bianco e pompelmo rosa con lingua di gatto allo zenzero	6
Tortino di cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco e gelato alla barbabietola	6
Tortino dello Chef: Tortino di crema di ricotta di bufala racchiuso da pavesini e clementina con gelato alla crema	6
Cheese-cake	6
Caprese di cioccolato fondente	6
Dolci gourmet a sorpresa dello Chef	14

