

• *L'atelier Gourmet*

Creare con Amore

UN VIAGGIO CON I PIEDI PER TERRA
CONDIVISIONE DI PASSIONE, NATURA E CONVIVIALITÀ

M E N Û

Antipasti di mare

IL CRUDO, IL MARINATO E IL MANTECATO DI PESCI DEL MERCATO CON VERDURE ACIDULATE, CANAPÉ ALLA MOUSSE DI ERBE CIPOLLINE * (1,2,3,4)	24
SALMONE MARINATO ALLA SVEDESE « GRADVALAX » TAGLIATO A MANO AL MOMENTO FRUTTA SECCA TOASTATA, AVOCADO LIME E MENTA, PEPE ROSA OLIO EVO E VERDURE IN AGRO DOLCE * (3,4)	16
DUO DI TARTARE SECONDO IL MERCATO * (3,4)	18
TARTARE DI TONNO AVOCADO LIME E MENTA * (3,4)	14
6 OSTRICHE GILLARDEAU N°3 * (1,5)	24

Antipasti di carne

VITELLO TONNATO CAPPERI DI PANTELLERIA, FRITTO DI ACCIUGHE E CROCCANTE DI OLIVE * (4,1,6,2)	16
BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO PESTO DI DATTERINI CONFIT, POLPETTINE DI CAPPERI FRITTI E MOUSSE DI BURRATA * (1,2)	16

Per i golosoni

DALLA TERRA AFFETTATI A FILIERA CORTA, CACIO CAVALLO, PARMIGIANA DI MELANZANE, PANZEROTTO POMODORO E MOZZARELLA, CARBONARA FRITTA * (1,2)	16
FRITTI CROCCHÈ DI BACCALÀ, CROCCHÈ AI FORMAGGI, CROCCHÈ DI PARMA, OLIVE E PARMIGIANO, MISTICANZA, MAIONESE, VERDURE IN BRUNOISE * (1,4,6)	14

Primi piatti

TONNARELLI AL RAGÙ DI MARE SU CREMA DI COZZE * (1,2,5,6)	16
CANNELLONI RIPIENI RICOTTA MISTA E SPINACI, SUGHETTO DI POMODORINI CILIEGINE AL GORGONZOLA, PESTO DI RUCOLA * (1,2,6)	15
RAVIOLI RIPIENI AI TRE ARROSTI CON SCAROLA E ZUCCA, CREMA DI ZUCCA, COLATURA DI POMODORI, GERMOGLI DI SPINACI AL NATURALE, OLIO EVO * (1)	18
SCIALATIELLI MAZZANCOLLE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, VELLUTATA DI CAVOLFIORE * (1,5)	16
TAGLIATELLE MARE E MONTI RAGÙ DI MARE, FUNGHI PORCINI, CULÌ DI POMODORO * (1,4,7)	16

Secondo di pesce

IN GRIGLIA IN GRIGLIA SECONDO IL MERCATO, VERDURE ARROSTITE, ERBETTE AROMATICHE, BATTUTA DI VERDURE MARINATE IN SALSA VERDE * (4)	26
FILETTO DI SPIGOLA MOUSSELINE DI PATATA, FRICÒ DI VERDURE ALLA ROMAGNOLA, CROCCANTE DI VERDURE * (2)	22
FRITTURA CALAMARI, MAZZANCOLLE E ALICI, MISTICANZA RIPASSATA CON FRUTTA SECCA TOASTATA, MAIONESE, TARTARE DI VERDURE * (4,3,6)	18
TAGLIATA DI TONNO BROCCOLI, OLIO DI ACCIUGHE, POMODORI CONFIT * (4)	26

Secondo di carne

TAGLIATA DI MANZO CUBEROL BLACK ANGUS SCHIACCIATA DI PATATA DOLCE, RUCOLA, PARMIGIANO, SALSA TARTUFATA * (2)	28
FILETTO DI MANZO SU TOAST DI CEREALI (senza glutine), CAPRINO TARTUFATO, SCALOGNO CONFIT, FONDO SCURO AL MARSALA MONTATO AL BURRO, VERDURE DEL MOMENTO * (2,7)	28
FILETTO DI ANATRA CREMA AI TRE PEPI, TORTINO DI PATATE, VERDURE DI STAGIONE ALLE ERBE AROMATICHE * (2)	26

L'ATELIER

PRESENTA

.....

L'atelier Dessert

CIOCCOLATO E CARMELLO	7
MOUSSE AL CIOCCOLATO, CARMELLO E GELATO AL CARMELLO	
SALATO	
* (2,6)	
PISTACCHIO LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO	7
BAVARESE AL PISTACCHIO, MOUSSE AL LIMONE E CREMOSO AL	
CIOCCOLATO BIANCO	
* (2,3,6)	
ZUPPA INGLESE	7
* (2,6)	
TARTE TATIN	7
GELATO ALLA CREMA, CARMELLO BURRO SALATO, CRUMBLE	
DI CIOCCOLATO BIANCO	
* (1,2,6)	
CAFFE E AMARETTO	7
SEMIFREDDO AL CAFFE, AMARETTO CROCCANTE, CIOCCOLATO	
DISARONNO	
* (2,3,6)	
SACHER	7
CREMOSO AL CIOCCOLATO (82%), ALBICOCCA, BISCOTTO AL	
CIOCCOLATO E SALE, SORBETTO DI ALBICOCCA	
* (2,6)	
DEGUSTAZIONE DI MIGNON	7
* (2,6)	

L'atelier

D E S S E R T

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZA UTILIZZATI IN QUESTO RISTORANTE.
TUTTI I PRODOTTI E LE PIETANZE POSSONO CONTENERE, COME INGREDIENTE O IN TRACCE LE SEGUENTE SOSTANZE O LORO PRODOTTI DERIVATI.

1 : GLUTINE



2 : LATTE



3 : FRUTTA A GUSCIO



4 : PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE



5 : MOLLUSCHI



6 : UOVA



7 : FUNGHI



A L L E R G E N I

L'ATELIER

PRESENTA

.....

L'atelier Dessert

TARTE TATIN	7
GELATO AL CAFFÈ, CARAMELLO BURRO SALATO, CRUMBLE DI CIOCCOLATO BIANCO * (1,2,6)	
ZUPPA INGLESE * (2,6)	7
TORTA DELLA NONNA	7
GELATO MANDORLA, CRUMBLE AL CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA * (1,2,3,6)	
TENERINA CREMA INGLESE, PRALINA BACIO * (2,3,6)	7
DEGUSTAZIONE DI MIGNON * (2,6)	7

L'atelier

D E S S E R T