

● *L'atelier Gourmet*

*Create con Amore*

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

M E N Ù

## *Antipasti*

IL CRUDO, IL MARINATO E IL MANTECATO DI PESCI DEL MERCATO DUO DI TARTARE, GAMBERO ROSA, SALMONE GRADVALAX CON VERDURE ACIDULATE, BACCALA MANTECATO & QUENELLE DI AVOCADO * (2,4)	24
SALMONE MARINATO ALLA SVEDESE « GRADVALAX » TAGLIATO A MANO AL MOMENTO FRUTTA SECCA TOASTATA, AVOCADO & LIME, PEPE ROSA OLIO EVO E VERDURE IN AGRO DOLCE * (3,4)	16
ANTIPASTO DI MARE BACCALÀ FRITTO, INSALATA DI MARE, SALMONE GRADVALAX & MOSCARDINI IN GUAZZETTO * (1,3,4,)	18
TARTARE DI TONNO & AVOCADO * (4)	16
FRITTO DI BACCALÀ WOK DI VERDURE, ZENZERO E SOIA * (1,4)	16
CROCCHÈ DI GAMBERETTI MISTICANZA & MAIONESE DI SOIA * (1,4)	15
VITELLO TONNATO CAPPERI DI PANTELLERIA, FRITTO DI ACCIUGHE E CROCCANTE DI OLIVE * (1,4,6)	16
DALLA TERRA AFFETTATI A FILIERA CORTA, CACIO CAVALLO, PARMIGIANA DI MELANZANE, PANZEROTTO POMODORO E MOZZARELLA, PASTA CARBONARA FRITTA * (1,2)	16
FRITTI CROCCHÈ DI GAMBERETTI, CROCCHÈ AI FORMAGGI, CROCCHÈ DI PARMA, OLIVE & PARMIGIANO, MISTICANZA, SALSA TARTARE * (1,4,6)	14

## Primi piatti

TONNARELLI AL RAGÙ DI MARE SU CREMA DI COZZE * (1,2,4,5,6)	16
DEGUSTAZIONE DI PASTA FRESCA TORTELLACCI GORGONZOLA E NOCI, RAVIOLI AL RAGÙ DI CARNE, TROFIE AL RAGÙ DI MARE * (1,2,3,4,6)	18
RAVIOLI AI TRE ARROSTI CON ZUCCA & SCAROLA FONDUTA DI GORGONZOLA ALLE NOCI * (1,2,3,6)	16
RAVIOLI FARCITI MAZZANCOLLE, CIME DI RAPA & PROVOLA, SALSA NANTUA & QUENELLE DI GAMBERO CRUDO * (1,2,4,6)	18
SCIALATIELLI MAZZANCOLLE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, VELLUTATA DI CAVOLFIORE * (1,2,5,6)	16
TAGLIATELLE MARE E MONTI RAGÙ DI MARE, FUNGHI PORCINI, CULÌ DI POMODORO * (1,4,6,7)	16

## Secondi 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 * (3,4)	18
TAGLIATA DI TONNO BROCCOLI SALTATI ALL'OLIO EVO, FILETTO DI ACCIUGHE, POMODORI CONFIT & POMME DUCHESSE * (4)	24
POLIPO ARROSTO CREMA DI ZUCCA, PATATE DOLCE AL ROSMARINO, VERDURE DEL MOMENTO * (2,4)	22

## Secondi di carne

TAGLIATA DI MANZO CUBEROL BLACK ANGUS SCHIACCIATA DI PATATA, RUCOLA, PARMIGIANO, SALSA TARTUFATA * (2)	24
FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA, MOUSSELINE DI PATATE, SPINACCI & SALSA DEMI-GLACE * (2)	24
FILETTO DI ANATRA CREMA AI TRE PEPI, POMME DUCHESSE, VERDURE DI STAGIONE ALLE ERBE AROMATICHE * (2)	26
SCALOPPINA DI FARAONA FARCITA SPECK E TALEGGIO, PUREE DI FAGIOLO, CREMA DI ZUCCA E SPINACI SPADELLATI * (2)	18

## *Contorni*

VERDURE ALLA GRIGLIA 4

INSALATA MISTA 4

PATATINE 4

PURÈ DI PATATE 4

## *Per i Bambini*

TAGLIATELLE AL RAGŪ 9

CROCCHÈ DI FORMAGGIO 11

NUGGETS DI POLLO CON PATATINE 12

COTOLETTA CON PATATINE 12

# 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)	
TIRAMISÙ	7
* (2,6)	
SACHER	7
CREMOSO AL CIOCCOLATO (82%), ALBICOCCA, BISCOTTO AL CIOCCOLATO E SALE, SORBETTO DI ALBICOCCA * (2,6)	
DEGUSTAZIONE DI MIGNON	7
* (2,6)	
DEGUSTAZIONE DI SORBETTI	7

*L'atelier*

DESSERT

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



ALLERGENI