

## *E\_GRANO*

Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda delle lavorazioni, possono subire  
abbattimento di temperatura  
secondo direttiva 24111-P del 05/07/2012.  
Il pesce servito nelle Nostre portate è stato  
sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattimento di temperature a  
-18°, così come previsto dalle prescrizioni del  
Reg. CE 853/2004,  
allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano  
allergie  
o intolleranze  
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

*“Non conosco una occupazione migliore del mangiare,  
cioè, del mangiare veramente.  
L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore.  
Lo stomaco  
è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni”*

*Gioacchino Rossini*

## E\_GRANO

### ANTIPASTI

*“Dorato” di funghi porcini e verdure*

*Tartare di tonno del Mediterraneo, mango in guazzetto*

*Crema di zucca con mazzancolla caramellata e fieno di verdura*

*Vitello tonnato con salsa della tradizione*

### PRIMI PIATTI

*Ravioli con fondente di cipolla e Castelmagno, zucca stufata, olio all'alloro e pepe d'oriente*

*Riso carnaroli bio Tenute Castello mantecato con formaggi d'Alpeggio e delicata al vino Bramaterra*

*Gnocchi di patate con ragout di pescato*

*Pacchero di Gragnano, ragout di salsiccia lucana macelleria “Panzardi”, funghi porcini e ricotta podolica*

### SECONDI PIATTI

*Tagliata di tonno con timballino di riso basmati al finocchietto e salsa al curry*

*Pescato del giorno cucinato a seconda della disponibilità in guazzetto, alla brace o al sale*

*Tagliata di controfiletto alla brace*

*Filetto di vitellone alla brace*

*“Orecchia d'elefante”*

*Tartare di fassone con funghi porcini alla brace, trifolati e polentina alla griglia*

### CONTORNI

*Verdure alla griglia*

*Patate in fricassea*

## IL PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

Burrata di Battipaglia con insalatina leggera e cips di pane a lievitazione naturale

Acciughe del Cantabrico, pane croccante a lievitazione naturale e burro

Crostone con uovo e peperone “Crusco”

Crostone mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Saint-Marcel

## PIZZE e FOCACCE cotte nel forno a legna

Pizza margherita

Pizza 4 stagioni

Pizza con pasta di salsiccia lucana “Panzardi” leggermente piccante

Pizza con formaggio caprino e petto d'oca affumicato

Pizza con burrata pugliese ed insalatina di primizie

Pizza con fior di latte, pomodorini e basilico

Pizza con carpaccio di Fassone, scaglie di parmigiano e balsamico

Pizza con fior di latte e acciughe del Cantabrico

Pizza al prosciutto crudo Saint Marcel

Pizza con fior di latte e verdure dell'orto di stagione

Pizza con fior di latte e prosciutto cotto

Focaccia con lardo di cascina

Focaccia con salumi di cascina

Focaccia con bufala e pomodorini