

# DEGUSTAZIONI

per tutto il tavolo

## TERRA

Entrée di benvenuto

Carpaccio di lingua di vitello, salsa allo yogurt e caviale calvisius

Ravioli del Plin ripieni di coniglio alla ligure,  
pinoli tostati e terra di olive Taggiasche

Costine di maiale cotte a bassa temperatura marinate alla senape antica  
e polline a scaglie, laccate al miele di erba medica  
accompagnate da spuma di patate arrosto

Dessert

€ 54 (escluso vino)

€ 74 (con vini in abbinamento)

## MARE

Entrée di benvenuto

Crudo di ricciola in ceviche

Bottoni di pasta di patate ripieni di melanzane fritte,  
coulis di pomodorini, fiocchi di bufala  
e gelato al Parmigiano Reggiano 24 mesi

Rombo chiodato, funghi di stagione, piselli e salsa alla mugnaia

Dessert

€ 59 (escluso vino)

€ 79 (con vini in abbinamento)

1. Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti derivati); 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

# ANTIPASTI

**Selezione di salumi misti affinati nella nostra cantina  
3 D.O.P. (salame, coppa, pancetta) e culaccia**

Mixed cold cuts of our Winery  
3 D.O. P. (salame, coppa, pancetta) and culaccia

€ 15

**Il tagliere dei formaggi della Tavola Rotonda <sup>7-10</sup>**

"Tavola Rotonda" Cheese platter with honey and mustard

€ 17

**Il meglio dei culatelli del "Salumificio Squisito" 18 e 24 mesi**

Two aging of culatello, 18 and 24 Months

€ 18

**Gamberi rossi di Mazzara del Vallo scottati, estratto di sedano di  
montagna, datterini appassiti e gelato alla cipolla <sup>2-9</sup>**

Sauteed "Mazzara del Vallo" red prawns, mountain celery juice,  
"datterini" tomatoes confit and onion ice cream

€ 18

**Crudo di ricciola in ceviche <sup>4</sup>**

Raw amberjack ceviche

€ 16

**Tartare di manzo nel suo osso e cremoso di pappa al pomodoro <sup>1</sup>**

Beef tartare served on the bone and creamy tomato soup

€ 15

**Carpaccio di lingua di vitello, salsa allo yogurt e caviale calvisius <sup>4-7</sup>**

Carpaccio of veal tongue, yogurt sauce and Calvisius caviar

€ 18

**Budino di piselli, primizie dell'orto e colatura di formaggella primo  
sale <sup>7</sup>**

Peas pudding, sweet and sour spring vegetables and "primo sale" cheese sauce

€ 16



# PRIMI PIATTI

Bottoni di pasta di patate ripieni di melanzane fritte, coulis di pomodorini, fiocchi di bufala e gelato al Parmigiano Reggiano 24 mesi <sup>1-7</sup>

Potatoes ravioli stuffed with fried aubergines, cherry tomatoes coulis, buffalo mozzarella and "24 Months Parmigiano Reggiano" ice cream

€ 16

Tagliolini 33 tuorli all'astice, burrata e basilico <sup>1-2-3-7</sup>

"33 egg yolks" tagliolini, lobster, burrata and basil

€ 23

Ravioli del plin ripieni di coniglio alla ligure, pinoli tostati e terra di olive Taggiasche <sup>1-3-7-8</sup>

"Ravioli del plin" filled with rabbit "ligurian style", toasted pine nuts and Taggiasca olives

€ 16

Tiepida lasagnetta sfogliata al tartufo nero, prosciutto crudo di Langhirano "Pio Tosini" 24 mesi, asparagi e Grana Padano riserva <sup>1-3-7</sup>

Lukewarm lasagna with black truffle, 24-Month-old Parma ham "Pio tosini", asparagus and "Grana Padano riserva"

€ 17

Risotto Carnaroli "meracinque" mantecato alle zucchine, croccante crumble dei suoi fiori e soffice di caprino

Risotto Carnaroli "Meracinque" malted with courgette, crunchy courgette flower crumble and soft goat cheese

€ 16



# SECONDI PIATTI

Piccione in tre servizi: il suo petto al rosa, salsa alle ciliegie e Rocher di foie gras con cioccolato amaro e nocciole piemontesi. La coscetta brasata e leggermente affumicata glassata alla salsa barbecue home made e mousse delle sue rigaglie croccanti 1-3-7-8

Pigeon in three services: the breast "rosa", cherry sauce and foie gras rocher with bitter chocolate and Piemontese hazelnuts. The braised and lightly smoked leg glazed with home-made barbeque sauce and crunchy mousse of its giblets.

€ 25

Rombo chiodato, funghi di stagione, piselli e salsa alla mugnaia 4-7

Turbot, seasonal mushrooms, peas and meuniere sauce

€ 23

Costine di maiale cotte a bassa temperatura marinate alla senape antica e polline a scaglie, laccate al miele di erba medica accompagnate da spuma di patate arrosto 10

Pork ribs marinated in ancient mustard and pollen, cooked at low temperature, lacquered with alfalfa honey and roasted potato foam

€ 20

Filetto di agnello, cannellone croccante di peperone rosso ripieno di caprino, frutta secca e il suo fondo profumato all'aglio nero 7-8

Lamb sirloin, crunchy red peperoni cannelloni stuffed with goat cheese, its greavy sauce with black garlic, dried and dehydrated fruits

€ 22



# DOLCI

Sbrisola e zaby

1-3-7-8

€ 7

Sorbetto alla piña colada: cremoso all'ananas,  
crumble al cocco e caviale di rum scuro

1-7-8

€ 7

Tarte tatin di pesche noci con gelato alla vaniglia

1-3-7

€ 8

Cremoso al cioccolato bianco, gel al passion fruit  
e pistacchio croccante

1-7-8

€ 8

A tutta frutta: composizione di frutta estiva,  
fresca, cremosa, gelée e sorbetto

€ 10



LA TAVOLA  
ROTONDA

Assapora, Vivi, Rilassati.