

La Bottega di Parigi

Gli Antipasti di Terra

Assaggio di antipasti della casa - 18

Lumache alla Bourguignon - 14

Patè di fegato con salsa di arance al Porto e pain bricche - 12

Sformatino di zucchine, fonduta di Monte stravecchio e tartufo - 16

*Prosciutto di grigio 36 mesi Selve di Vallolmo con la
nostra giardiniera - 15*

Gli Antipasti di Mare

Tartare di gamberi rossi di Mazara con verdure marinate - 18

*Insalata tiepida di polpo, olive taggiasche, cicoria, pomodorini e bottarga di
Cabras - 16*

Crudo di pesce selezionato - 30

Tartare di ricciola e insalata di rape rosse scottate al raffano - 18

Zuppetta di moscardini leggermente piccante e crema di ceci - 16

**Per informazioni riguardo agli allergeni si prega di rivolgersi al personale di sala*

Tutto il pesce fresco viene sottoposto ad abbattimento. In alcuni casi potrebbe essere congelato.

I Primi di Terra

Spaghetti cacio e pepe al Monte 27 stravecchio - 14

Orecchiette di farina di castagne con sugo di manzo

e scorze di agrumi - 16

Risotto con animelle, fondo di piccione e zafferano - 18

Plin di ricotta e spinaci, crema di parmigiano e tartufo - 25

Chitarra alle erbe di campo e ricotta salata - 14

I Primi di Mare

Maltagliati al ragù di polpo leggermente piccante - 18

Bottoni neri con calamari, puntarelle, pomodorini

e olive taggiasche - 16

Tortelli di baccala, pomodorini, pinoli e scorzette di lime - 18

Ravioli di cozze e limone al burro - 16

Tagliolino al caviale di riccio di mare - 20

** I nostri piatti vengono preparati al momento con impegno ed attenzione e richiedono il giusto tempo di attesa. Le farine che usiamo per la pasta, per il pane e per i dolci sono farine provenienti da grani antichi e poco raffinate del Molino Sobrino.*

La Carne

*Piccione nostrale disossato ripieno di fegatini e pere,
con indivia saltata - 29*

Insalata tiepida di cervello con erbe di campo e Roquefort - 22

Tagliata di manzo con verdure grigliate - 25

Fritto di animelle e verdure - 24

Arista di bianco nostrale con purè di patate al tartufo - 22

Il Pesce

*Millefoglie di capesante e pomodori essiccati su purea di melanzane
leggermente affumicate - 24*

Calamari alla diavola e puntarelle saltate con acciughe e olive - 25

Francio di pescato con carciofi e patate rifatte alle erbe - 27

*Filetto di rombo dorato, spaghetti di zucchine,
corona di patate e peperone - 28*

I Contorni

Cicoria rifatta - 7

Purè di patate - 7

Radiechi di campo, cipolle e pomodori - 8

Patate al sale rifatte al rosmarino - 6

I Piatti Vegani

Favetta con cicoria saltata - 12

Pappa al pomodoro La Carmela e pane fatto in casa - 12

Ribollita - 12

Mousse di melanzane affumicate con pomodorini conditi alle erbe e cipolle

di Tropea - 10

Crema di ceci con pane croccante - 10

Dolci e Abbinamenti

*Cheese Cake con marmellata di arance amare e mandorle
a scaglie - 10*

Amaro Arancia Morelli - 6

*

Bongo alla crema con cioccolato amaro tiepido - 12

Muffato di Montalcino 2015 Il Canneto - 9

*

Torta al gianduia con croccante alla nocciola - 12

Calvados VS Jehan Fouchard - 8

*

Strudel di mele e pere con pinoli, uvetta e crema leggera - 12

Sauternes Chateau Pascaud Villefranche 2010 - 10

Crema Caramel - 10

Bisai 2016 Isola dei Nuraghi Audarya - 9

*

Vin Santo 2008 Fatt. di Piazzano con i nostri cantucci - 12

*

Tagliata di frutta fresca - 10

Cremlata di frutta di stagione - 9

*

Acqua 3,00 € Caffè Padovani 3,00

Pane e coperto 3,00€

