

| | |
|----------------------------|---------------|
| <i>Antipasti</i> | <i>pag. 2</i> |
| <i>Primi piatti</i> | <i>pag. 3</i> |
| <i>Secondi piatti</i> | <i>pag. 4</i> |
| <i>Desserts</i> | <i>pag. 5</i> |
| <i>Menù dell'Arte</i> | <i>pag. 7</i> |
| <i>Menù del territorio</i> | <i>pag. 8</i> |

Antipasti

Cocottina di baccalà con fegatini di pollo alla veneziana

Crema di legumi con gamberi e finocchietto selvatico

Tonno rosso in crosta di pepe nero con salsa ai due peperoni

Vitello tonnato all'antica maniera (piatto del territorio)

Flan di carciofi con fonduta (piatto del territorio)

Maialino secreto di patanegra iberico con mostarda di Cremona

Insalatina di galletto all'albese (piatto del territorio)

Primi Piatti

Spaghetti di Gragnano con triglie e le sue polpette

Riso nero Venere con ragù di cernia e crema di porri

Timballo di ziti con pesce spada e caponatina di melanzane e peperoni

Agnolotti alla piemontese (piatto del territorio)

“Plin” di robiola di Roccaverano al burro fuso

Tagliatelle con coda di bue e ristretto al Barolo

Secondi piatti

Tonno rosso con pistacchi gratinati

Coda di rospo con riso basmati e thé verde

Branzino con pomodori di Pachino e olive taggiasche

Filetto di vitello con crema di fegato grasso

*Guanciotto di vitello brasato al Barbaresco
(piatto del territorio)*

Piccione al forno con sformatino di patate e gorgonzola

Petto d'anatra con fichi secchi e aceto balsamico

Selezione di formaggi con miele di collina

Desserts

*Sformatino caldo ai due cioccolati fondenti di Gobino (con diverse percentuali di cacao).
Min. 15 minuti*

Tarte tatin con gelato alla crema

Crema brûlée al cioccolato bianco

Crostatina di agrumi con sorbetto di pompelmo rosa

Bunet (piatto del territorio)

Sorbetti e gelati in vari gusti

Vini da dessert a calice

Moscato d'Asti

Moscato Passito "Alba Rosa" Beppe Marino

Cari di Baldissero

COF Verduzzo La Tunella

Vin Santo "Occhio di Pernice del Chianti Classico" Az. Agr. Cennatoio

Malvasia delle Lipari Duca di Salaparuta

Brachetto d'Acqui

Barolo Chinato di Gianni Gagliardo

Sauternes Clos des Remparts

Porto LBV

Porto Dry White Niepoort

Montilla Monriles P. Ximenes

Madeira « Riche Malmsey » Blandy's 10 anni

Madeira "Bual" Cossart Gordon 15 anni

Menù dell'Arte

*Seguire l'ideale itinerario alla ricerca di luoghi d'arte e del sapore è la proposta della
UIR (Unione Italiana Ristoratori) e del Ristorante Sandomenico, un sodalizio fra
arte figurativa e arte culinaria, un messaggio di cucina, arte e turismo.*

Lo chef Angelo Piras Vi propone il suo menù dell'arte a base di pesce.

Il menù comprende quattro portate e la tavoletta dell'arte del pittore Ugo Nespolo.

Tonno rosso in crosta di pepe nero con salsa ai due peperoni

Timballo di ziti con pesce spada e caponatina di melanzane e peperoni

Branzino con pomodori di Pachino e olive taggiasche

Dolce a sorpresa

*Il menù viene proposto esclusivamente per tutto il tavolo.
Eventuali sostituzioni comportano una diversità di prezzo*

Menù del territorio

Flan di carciofi con fonduta

Agnolotti alla piemontese

Guanciotto di vitello brasato al Barbaresco

Bunet

*Il menù viene proposto esclusivamente per tutto il tavolo.
Eventuali sostituzioni comportano una diversità di prezzo*