

ORIGINE

LA CASA DEL CAMPANARO

LA NOSTRA CUCINA

Chef: Mattia Cavestro

Nicola Silotto

LA NOSTRA SALA

Capo sala: Mauro Furlani

Anna Amadi

Abbiamo fatto una scelta di coerenza: visto le sempre maggiori difficoltà di approvvigionamento costante di materie prime secondo un criterio di sostenibilità e qualità, abbiamo deciso di proporvi un menù settimanale, tutto basato su quello che reperiamo dai nostri fornitori principali. Questo per darvi sempre una scelta “onesta” e con un forte legame delle materie prime col territorio.



“Conosciamoci”

Un percorso di 4 piatti alla cieca, pensati per voi dallo Chef

Euro 45
coperto, acqua e caffè inclusi

Quattro calici in abbinamento
Euro 18

“Esperienze”

Un percorso di 6 piatti alla cieca, pensati per voi dallo Chef

Euro 65
coperto, acqua e caffè inclusi

Sei calici in abbinamento
Euro 28

Il menù degustazione si intende solo per tutto il tavolo

Siete invitati a segnalare ogni allergia, intolleranza o eventuali cibi sgraditi

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (*) sono congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).



Antipasti

Tentacolo di piovra alla brace, crema di melanzane, pomodorini confit, olio al basilico - 11€
ALLERGENI: 14

Crudo di pesce - 20€
ALLERGENI: 2, 4, 14

La nostra Caprese - 8€
ALLERGENI: 1, 7

Tartare di manzo affumicata - 9€
ALLERGENI:

Primi

Linguine alla busara di scampi - 16€
ALLERGENI: 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

Risotto cozze e vongole - 13€
ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

Ravioli fatti in casa alla parmigiana di melanzane - 13€
ALLERGENI: 1, 3, 7

Secondi

Fritturina di pescato locale - 22€
ALLERGENI: 2, 3, 4, 10, 12, 14

Ombrina alla brace, carpaccio di zucchine, taggiasche e pomodorini - 26€
ALLERGENI: 4

Filetto di manzo, "pommes Anna" - 26€
ALLERGENI: 7, 9, 12

Costolette di agnello alla brace, tzatziki e caponata - 23€
ALLERGENI: 7

Il coperto include il primo cestino di pane e la nostra entrèe - 4€
Ogni cestino di pane in aggiunta al primo - 1,50€ a persona

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (*) possono essere congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).



Dolci

Gigio Bagigio - 7€

-semifreddo al burro d'arachidi, arachidi tostate e salate, caramello salato-
ALLERGENI: 3, 5, 7, 8

Tiramisù classico - 6€

ALLERGENI: 1, 3, 7

Crostatina, crema yogurt, fichi e miele - 7€

ALLERGENI: 1, 3, 7

Sorbetto di frutta fatto in casa - 4€

ALLERGENI: PRESENZA DI LATTICINI, 1

Il coperto include il primo cestino di pane e la nostra entrèe - 4€
Ogni cestino di pane in aggiunta al primo - 1,50€ a persona

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (*) possono essere congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).



Bar

Acqua microfiltrata - 3€

Bibite - 3/5€

Spritz (con Berto Bitter o Aperitivo) - 4€

Caffè - 1,50€

Decaffeinato - 1,50€

Orzo - 1,50€

Cappuccino - 2€

Il coperto include il primo cestino di pane e la nostra entrèe - 4€
Ogni cestino di pane in aggiunta al primo - 1,50€ a persona

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (*) possono essere congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

LEGENDA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011

ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI 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
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 SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.