

d&g
RESTAURANT

menù
d&g restaurant



si inizia

tartare di tonno con radicchio marinato / 16
tuna tartare with marinated radicchio
pesce - fish

burratina, alici del cantabrico e concassé di pomodorini / 18
burratina, cantabrian anchovies, concassè cherry tomatoe
lattosio - lactose

patata, zucca, cotechino e finferli / 16
potato, pumpkin, cotechino and chanterelles

uovo, fusione di asiago, funghi e tartufo / 17
egg, fusion of asiago, mushrooms and truffles
uova - eggs, lattosio - lactose

piovra, patata, olive taggiasche e pomodorini confit, buccia d'arancia ed albicocca / 18
octopus, potatoes, Taggiasca olives, confit cherry tomatoes, orange peel and apricot

le verdure di stagione, crudo di parma 24 mesi , tartufo / 15
seasonal vegetables, Parma ham 24 months, truffle

si prosegue

linguine in salsa di acciughe e prezzemolo / 12

linguine with anchovy and parsley

glutine - gluten

calamarata, pomodorini, calamari e bottarga / 15

calamarata, cherry tomatoes, squid and bottarga

glutine - gluten , molluschi - shellfish

eliconi pastificio Vicidomini al pomodoro e gocce di bufala / 13

Eliconi pastificio Vicidomini with tomato and buffalo drops

glutine - gluten , lattosio - lactose

risotto rapa rossa e gorgonzola / 13

red turnip and gorgonzola risotto

lattosio - lactose

bigoli all'anatra, arancia e tartufo / 15

bigoli with duck, orange and truffle

glutine - gluten , uova - eggs, sedano - celery

risotto, zafferano vero, formaggio ocelli al barolo e capasanta / 17

saffron, Ocelli cheese with Barolo and scallop risotto

lattosio - lactose

si continua

carne

costata di black angus (circa 500 g) con verdure grigliate / 4 all'hg
black angus steak (about 500g) with grilled vegetables

costata di black angus (circa 1500 g) con verdure grigliate / 4 all'hg
black angus steak (about 1500g) with grilled vegetables

tomahawk con patate al forno (circa 1000 g) / 5 all'hg
tomahawk with baked potatoes

guancetta al barolo, finferli e pomodori sott'olio / 20
beef cheek with Barolo, chanterelles and tomatoes in oil

piccione e finferli / 18
pigeon and chanterelles

pesce

branzino al sale con patate e pomodorini / 22
salted sea bass with potatoes and tomatoes
pesce - fish

orata al forno con insalatina / 22
baked seabream with salad
pesce - fish

rana pescatrice con carote e curcuma e gocce al curry / 16
monkfish with carrots and turmeric and curry drops
pesce - fish

seppia alle verdure / 22
cuttlefish with vegetables
molluschi - shellfish

l'insalata scomposta dello chef:
misticanza bio, broccolo, asiago dop, carota, capasanta, piovra, riduzione di confit
essicato e zenzero / 20
The Chef's Decomposed Salad:
*organic mixed salad, broccoli, Asiago DOP, carrots, scallops, octopus, reduction of dried
confit cherry tomatoes and ginger*
lattosio - lactose

fritto

patate fritte / 5
french fries

polpettine fritte (12 pezzi) / 7
meatballs

verde

insalata, pomodoro, carote, sedano, tonno e olive taggiasche / 12
salad, tomato, carrots, celery, tuna and Taggiasca olives
pesce - fish , sedano - celery

insalata, pomodoro, cavolo cappuccio e pollo cotto
a bassa temperatura / 12
salad, tomato, cabbage and low temperature cooked chicken

insalata spinacino, pera williams e asiago mezzano stravecchio / 9
salad, baby spinch, Williams pear, aged Asiago mezzano
lattosio - lactose

lista allergeni

sostanze o prodotto che provocano allergie o intolleranze
“allegato II Reg. UE 1169/2011”

- / cereali contenenti glutine
- / crostacei e prodotti a base di crostacei
- / uova e prodotti a base di uova
- / pesce
- / arachidi e prodotti a base di arachidi
- / soia e prodotti a base di soia
- / latte e prodotti a base di latte
- / frutta a guscio
- / sedano e prodotti a base di sedano
- / senape e prodotti a base di senape
- / semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- / anidride solforosa
- / lupini e prodotti a base di lupini
- / molluschi e prodotti a base di molluschi

