

BISTROT d&g

selezione d&g

La nostra selezione di formaggi con abbinamento gourmet

Incontro di sapori ed abbinamenti inaspettati, per
accompagnare ed esaltare le peculiarità aromatiche della
nostra selezione di formaggi .17

Selezione di salumi gourmet

Partendo dalla materia prima e rispettandone la stagionalità,
produciamo e/o completiamo la stagionatura dei diversi salumi
per ottenere prodotti dai sapori esclusivi .16

Pane burro e alici del cantabrico

Pane caldo al caffè di nostra produzione, burro della
Normandia e alici del Cantabrico .16

antipasti

Tartare preistorica

Tartare di filetto di manzo e il suo midollo
caldo .18

L'ombrina

Carpaccio di ombrina, estratto di datterino e
sedano .16

Pollock

Crema di piselli, calamari spillo, cremoso al
nero e polvere di prosciutto crudo .17

Il carpaccino

Carpaccio di manzo, panna cotta alla
nocciola e basilico .18

primi

Senza tempo

Pacchero Monograno Felicetti al pomodoro d&g,
pomodorino confit e spuma di burrata .14

Percezioni

Cacio e pepe con spaghetti Monograno Felicetti al farro .14

Quinto quarto

Fagottini alla coda di manzo, spuma di sedano rapa e cenere
di porro .16

Eccesso

Tagliolino al cinghiale, crema allo zafferano e cioccolato al
profumo di caffè .16

Mare

Spaghetti Monograno Felicetti, gambero di Mazara del Vallo,
limone e perle di mascarpone .19

Risotto in verde

Risotto Acquerello alle erbe, pomodoro, carpaccino di
manzo e mascarpone .18

secondi

Pollo al Panko

Pollo al panko con verdure e salsa alla senape .18

H2O

Triglia, broccolo fiolaro, fave e crumble di pane .18

Capasanta Valpadana

Capasanta scottata, crumble di bacon ed estratto alla mela
verde .23

Cruditè

Selezione di crudi dei nostri mari in base al pescato .27

Italian Flag

Tartare di tonno, stracciatella e pistacchio .22