

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 .19

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 carpaccio

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

Aromatico

Capelli d'angelo, erbe, tonno e limone .15

Mare

Linguine al farro 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