



Domenico Longo Chef Executive e il suo team desiderano darVi il benvenuto

## SAPORI DI TERRA E MARE

### ■ ANTIPASTI

Asparagi Bianchi di Bassano con mimosa d'uovo <b>3-12</b>	€ 13,00
Salmone affumicato con burratina d'Andria e agretti <b>7-10-12</b>	€ 14,00
Tartare di carne con falde di pomodoro, crostini e crema di avocado <b>1-3-4-7-11-12</b>	€ 15,00
Insalata mediterranea di quinoa con mozzarella di bufala e gamberoni al timo <b>4-7-9-12</b>	€ 15,00

### ■ PRIMI PIATTI

Spaghettoni di semola con pomodoro, olive taggiasche e nduja calabrese <b>1-3-7-11</b>	€ 13,00
Risotto Carnaroli mantecato con piselli, liquirizia e scamorza affumicata (min 2 pax) <b>7-9</b>	€ 13,00 p.p.
Paccheri con ragù d'anatra, verdure e carciofi <b>1-7-11</b>	€ 14,00
Linguine alle vongole veraci e bottarga di Muggine <b>1-7</b>	€ 14,00

### ■ SECONDI PIATTI

Medaglione di lenticchie su crema di patate, carote, punte d'asparagi e tartufo nero <b>1-7-9-11</b>	€ 20,00
Petto d'anatra laccato al miele e pepe rosa con bietole saltate e patate al rosmarino	€ 22,00
Tagliata di manzetta prussiana con patate al forno, Grana Padano e fondi di carciofo <b>7</b>	€ 24,00
Filetto di tonno scaloppato ai pistacchi con panaché di verdure e salsa allo yogurt <b>1-4-7-8-9</b>	€ 25,00

## DOLCI TENTAZIONI E FORMAGGI

Crema bruciata alla nocciola tonda gentile delle Langhe e vaniglia <b>3-7-8</b>	€ 8,00
Tiramisù Relais Monaco <b>1-3-6-7-8-11</b>	€ 8,00
Crostata di riso, ricotta, agrumi con crema inglese alla fava di Tonka <b>1-3-7</b>	€ 8,00
Assortimento di formaggi del territorio con mostarde fatte in casa <b>7-8-12</b>	€ 10,00
Crepes Suzette con gelato al cioccolato <b>1-3-7-8</b>	€ 12,00

### ALLERGENI

**1.** Glutine **2.** Crostacei **3.** Uova e derivati **4.** Pesce **5.** Arachidi e derivati **6.** Soia **7.** Latte e derivati  
**8.** Frutta a guscio **9.** Sedano **10.** Senape **11.** Semi di Sesamo **12.** Anidride solforosa e solfiti **13.** Lupini **14.** Molluschi

Alcuni piatti possono essere preparati con prodotti surgelati | Coperto e servizio € 4,00 p.p.