

Stefano Di Gennaro

Alessandro Di Gennaro
Francesco Soldano
Nicola Ricchiuti
Domenico Valente

Domenico Di Gennaro
Saverio Di Gennaro
Michele Lorizzo

JRE
JEUNES RESTAURATEURS


MICHELIN
2017

APERITIVI

Americano	7
Nature Monsupello - Oltrepò Pavese	8

CRUDI

Ostriche Gillardeau <i>Allergeni (14)</i>	5€cad.
Gamberi rossi* <i>Allergeni (2)</i>	8€/etto

ANTIPASTI

Ostriche, citronette, rapa rossa e fiori <i>Allergeni (14)</i>	18
Ricciola, salsa verde, crema di fava bianca <i>Allergeni (3,4)</i>	17
Polpo, fagioli dell'occhio, rosmarino <i>Allergeni (14)</i>	16
Mazzancolle, pastinaca, crescione <i>Allergeni (2)</i>	16
Carciofo alla brace, arancia, sesamo nero, ricotta forte <i>Allergeni (7,11)</i>	15

PRIMI PIATTI

Spaghetti trafilati all'oro, pane, cipolla, peperoncino ed aringa affumicata <i>Allergeni (1,4)</i>	17
Rigatoni alle rape, caciocavallo podolico e noce moscata <i>Allergeni (1,7,8)</i>	16
Ravioli farciti di baccalà*, sponale ed alghe <i>Allergeni (1,4,7)</i>	16
Tortelli di ricotta, gamberi rossi*, bisque al moscato di Trani <i>Allergeni (1,2,3,4,7,12)</i>	16
Riso, scampi, patate e prezzemolo <i>Allergeni (2,7,8)</i>	18

SECONDI PIATTI

Orata, topinambur, zucca <i>Allergeni (4)</i>	20
Rombo, ricotta e spinaci <i>Allergeni (4,7)</i>	22
Ombrina, rapa rossa, mirtilli all'aceto di lampone <i>Allergeni (4,12)</i>	18
Sgombro, mela e cerfoglio <i>Allergeni (4)</i>	16
Dal Gargano al Salento: torcinelli di agnello, gamberi rossi* <i>Allergeni (2,4)</i>	20
Maiolino da latte, nashi, senape e giardiniera <i>Allergeni (10,12)</i>	22
Braciola di cavallo al sugo <i>Allergeni (7)</i>	18

DOLCI

La colazione del contadino: pan di spagna all'olio E.V.O., ricotta, salsa di frutta <i>Allergeni (1,3,7,8)</i>	10
Mousse al cioccolato bianco ed agrumi, gelato al tè nero <i>Allergeni (1,7,8)</i>	12
Spuma al whisky, caffè, gelato alle arachidi <i>Allergeni (1,3,5,7,8,12)</i>	13
Profiteroles alla vaniglia <i>Allergeni (1,7,8)</i>	12
Crostatina al cioccolato Nyangbo 68%, nocciola e caramello salato <i>Allergeni (1,3,7,8)</i>	13

Utilizziamo Olio Extra Vergine di Oliva proveniente dal nostro uliveto.

Gli ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati/congelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Confidiamo nella vostra discrezione per l'audio dei telefoni cellulari.

LE DEGUSTAZIONI

I menù LIBERAMENTE e QUINTESSENZIALE non vengono serviti
in contemporanea allo stesso tavolo

LIBERAMENTE

Carta bianca alla cucina
per
una sequenza di 6 portate
68

Abbinamento vini al calice sei etichette
36

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo



QUINTESSENZIALE

Ricciola, salsa verde, crema di fava bianca
Polpo, fagioli dell'occhio, rosmarino
Ravioli farciti di baccalà, sponsale ed alghe

Orata, topinambur, zucca

Profiteroles alla vaniglia

55

Abbinamento vini al calice cinque etichette
30

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo

Acque 3€

Caffè e piccola pasticceria 2.5€

Servizio pane e coperto 3€

Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 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 (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia) 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 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3 e successive integrazioni. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. E' a vostra completa disposizione, su richiesta, la lista del pescato presente in carta relativo a "tipologia di pesce", "modalità di pesca", "zona di pesca". Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

