

IL REFETTORIO

l'essenza del ristorante

MENÙ

PER COMINCIARE

Capésante alla brace con burro belga al lime, scalogno e tartufo nero (7,12,14)	€ 20,00
Chips di gambero con baccalà mantecato e oliva nera (1,2,4,7,5)	€ 20,00
Guancia di Wagyu "Miyabi" con focaccia croccante, rapa rossa e finocchietto (1,3,7)	€ 20,00
Tartare di Wagyu "Miyabi" frita con spuma di topinambur, mandorle croccanti e salsa teryaki (1,3,5,6,8)	€ 20,00
Uovo in camicia con spuma di patate, sfilacci di porro fritto, polvere di porro bruciato e tartufo nero (3,5,7)	€ 18,00
Vellutata di pastinaca e curcuma con verdure di stagione spadellate e erbe aromatiche, chips di cavolo nero e salsa di cime di rapa (5,1,3,7,10)	€ 18,00

PASTA ARTIGIANALE

Cappelletti di Wagyu "Miyabi" con demi-glace allo zenzero, lime e tartufo nero (1,3,9,6)	€ 22,00
Linguine con colatura di alici di "Cetara", acciughe del "Cantabrico", burro al limone e finger lime (1,3,4,7)	€ 22,00
Pasta e fagioli con Wagyu "Miyabi" croccante e cavolo nero (1,3,5,9)	€ 24,00
Ravioli di scampo in zuppa d'ostrica al latte di cocco, lemongrass, zafferano e finocchietto (1,2,3)	€ 20,00
Spaghetti alla zucca, radicchio tardivo, pecorino romano e polvere di limone bruciato (1,3,7)	€ 20,00
Tortelli di castagne con coda alla vaccinara in brodo di manzo (1,3,9)	€ 22,00

COTTO ALLA BRACE

Fiorentina di costata di Fassona piemontese selezione "Cazzamali" con verdure alla brace	€ 8 HG
Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina "Macelleria Fracassi" con verdure alla brace	€ 8 HG
Polpettine di ceci al curry con dragoncello ed erba cipollina (1,3,5)	€ 22,00
Polpo alla brace con spuma di patate, pomodorino del "Piennolo" confit e polvere di capperi (4,7,9,12)	€ 26,00
Ribeye di Wagyu "Miyabi" con verdure baby alle erbe aromatiche e glassa balsamica	€ 48,00
Tagliata di Fassona Piemontese selezione "Cazzamali" con verdure alla brace	€ 25,00
Filetto di ricciola cotto a bassa temperatura, avvolto nella foglia di verza, con salsa allo yogurt al levistico e cavolo rapa alla brace (4,7)	€ 26,00

I NOSTRI HAMBURGER

Hamburger di Chianina/Fassona con panino al cacao e semi di papavero, salsa bbq al melograno, zucca alla brace, formaggio nero fumè, cavolo viola marinato all'aceto balsamico, pancetta croccante e patate fritte (1,3,5,7)	€ 22,00
Hamburger di wagyu con panino alle mandorle fonda di parmigiano Gennari cipolla di tropea in agrodolce al lampone, guancia di wagyu, patatine fritte (1,3,7,8)	€ 28,00
Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate, a lievitazione naturale	€ 3,00

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

- 1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy, 7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celériac, 10 - senape/moutarde/mustard, 11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish