

# IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

## MENÙ

### PER COMINCIARE

Capésante alla brace (4 pezzi) con burro belga al lime, scalogno e cerfoglio	€. 20,00
Chips di gambero con baccalà mantecato e olive nere	€. 20,00
Ostriche di Scardovari (2 pezzi) cotte a bassa temperatura con cipolla di tropea al lampone, aceto di riso e lardo di Wagyu	€. 20,00
Tartare di Wagyu "Miyabi" fritta con spuma di topinambur, mandorle croccanti e salsa teryaki	€. 20,00
"Uovo di montagna" in camicia con spuma di patate, sfilacci di porro fritto e polvere di porro bruciato	€. 20,00
Vellutata di pastinaca e curcuma con verdure di stagione spadellate alle erbe aromatiche, chips di cavolo nero e salsa di cime di rapa	€. 20,00

### PASTA ARTIGIANALE

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

### COTTO ALLA BRACE

Fiorentina di costata di Fassona piemontese selezione "Cazzamali" con verdure alla brace (per 2 persone 1 kg)	€. 8 HG
Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina "Macelleria Fracassi" con verdure alla brace (per 2 persone 1 kg)	€. 8 HG
Polpettine di ceci al curry con dragoncello ed erba cipollina	€. 22,00
Polpo alla brace con spuma di patate, pomodorino del "Piennolo" confit e polvere di capperi	€. 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	€. 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	€. 22,00
Hamburger di Wagyu "Miyabi" con panino alle mandorle fonduta di parmigiano "Gennari" cipolla di tropea in agrodolce al lampone, guanciale di Wagyu e patatine fritte	€. 28,00
Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale	€. 3,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposita documentazione qualora richiesta.

