

Arriviamo dalla terra, dalla natura, dalla campagna. Tutto ciò che abbiamo costruito in 20 anni di ristorazione lo dobbiamo alla terra. Proprio per questo abbiamo deciso di esaltarla e onorarla creando un menù che la rispetti e che possa farvi apprezzare la nostra filosofia. I prodotti che andrete a degustare li abbiamo raccolti, allevati, curati, senza interventi, trattamenti o manipolazioni, trasmettendo tutto l'amore, la pazienza, e il rispetto che meritano.

La famiglia Cortellazzo Vi dà il benvenuto e
Vi augura una magnifica esperienza

ANTIPASTI

SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE

(consigliato per 2 persone)

16

NIKUMAN

Ravioli della tradizione giapponese cotti al vapore farciti con faraona di
corde, senape e salsa teryaki

12

TRITTICO DI CRUDI

Carpaccio marinato nel whisky, chiodi di garofano e cannella su burratina
di Andria

Bocconcino di tartare con spuma di robiola ai frutti di bosco

La nostra carne salada, cipolla caramellata, castelmagno

14

CAPONATINA DI VERDURE DELL'ORTO

10

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI

Un assaggio di tutto cio' che avete letto finora

26

PRIMI

**LA CARBONARA, L'AMATRICIANA E LA CACIO E PEPE DI
CLAUDIO**

12

**PASTA FRESCA FATTA IN CASA FARCITA SECONDO MERCATO
14 CA**

**CARNAROLI, NOCI PECAN , BRASATO AL MIRTO E IL SUO
RISTRETTO**

15

"ORS8"

Orzo perlato, miele, uva passa, rosmarino e ricotta caprina

12

SECONDI

REALE DI MAIALINO DA LATTE COTTO A BASSA
TEMPERATURA CON LA SUA COTENNA CROCCANTE,
FONDO BRUNO E CIPOLLOTTI ALLA SOIA

16

ISTINTO PRIMORDIALE

Tartare dei nostri Angus sul loro midollo, "muschio" e crostoni
caldi

22

.

FILETTO DI ANGUS KM0 GRASS FEED

21

GUANCETTA DI VITELLO DI ANGUS COTTA A BASSA
TEMPERATURA SU SPUMA DI PATATE AL ROSMARINO

18

DALL'ORTO

Contorni cotti e crudi a seconda della stagione, fatevi consigliare
dal nostro staff

I NOSTRI ANGUS

La carne che andrete a degustare Proviene direttamente dal nostro allevamento di puri Angus full blood di origine scozzese. I capi vengono allevati allo stato brado rispettando la filiera vacca vitello con un intervento sull'alimentazione quasi minimo, si nutrono infatti quasi solamente di fieno di medica e una piccola parte di foraggi.

SASHI BEEF FINLANDIA

Capi di razza Ayrshire allevati allo stato brado in Finlandia. Grazie al clima freddo e alle correnti oceaniche questa razza ha sviluppato nel corso del tempo un livello di marmorizzazione della carne molto elevato, caratteristica che rende i tagli di carne burrosi e saporiti. Sapore molto deciso

DALLA GRIGLIA

LA TAGLIATA DI ANGUS KM0 GRASS FEED

16,00

COSTATE E FIORENTINE

BLACK ANGUS KM0 GRASS FEED

4,5/5 HG

COSTATE E FIORENTINE SASHI FINLANDIA

5,5/6 HG

TOMAHAWK HEREFORD

CON FRULLATURA DRY AGED 45GG

6,5 HG

"FLAT IRON STEAK"

Il così detto "cappello del prete" in una porzione di circa 300gr servita solo al

sangue

8 HG

*secondo disponibilità è possibile accompagnarle le nostre carni con il fondo bruno

DEGUSTAZIONE "LA ROMA ANTICA"

Papà è romano, ricordo ancora quando da piccoli passavamo le feste con i parenti giu nella capitale, l'abbacchietto coe patate, i carciofi alla giudia, a' pagliata, a' coratella.

Questo menù è lo specchio di noi stessi, la nostra filosofia , il nostro biglietto da visita, la nostra firma.

Prendere tutto ciò che di buono ci ha lasciato il nostro passato come punto di partenza per creare qualcosa di nuovo assolutamente unico senza intaccare la traccia originale.

Perchè solo grazie alla consapevolezza del nostro passato che possiamo costruire un grande futuro .

Paolo e Andrea Cortellazzo

PANE "LIBUM"

Un tipo di pane molto antico a base di farina, ricotta e pinoli

OVO AL MULSUM

Polpetta a base di pane raffermo, pecorino e guanciaie, bagnata poi nel mulsum, un mosto d'uva condito con spezie e aromi

APHOTERMUM

Orzo perlato, miele, uva passa, rosmarino e ricotta caprina

LA TRINITA'

A scelta tra carbonara, amatriciana e cacio e pepe

TIPO GRATTACHECCA

TARTARE DI MANZO AL GARUM

DACTYLI FARSILES

Datteri denocciolati farciti con nocciole, pepe fritti poi nel miele

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
 - Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci di acagiù, Pecan, macadamia, Queensland e pistacchi
 - Sedano e prodotti a base di sedano
 - Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
 - Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco * o per qualsiasi informazione in merito, chiedete al personale che è a vostra disposizione.

*Come da All. II del Reg. CE 1169\111

*Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuti e congelati in ristorante

*Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 823/2004

*Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato