



*Rispetto, creatività e valorizzazione
della materia prima di impronta contemporanea.*

SANDOMENICO

ristorante

I Grandi Classici

ANTIPASTI

1*Tris Crudità del pescato del giorno **25€**
aggiunta di ostrica Gillardeau **5€** al pezzo

2*Polpo con patata, olive e aglio dolce **25€**

PRIMI PIATTI

3*Il Nostro Risotto alla Marinara **25€**

4*Tagliolino con ricci di mare e liquirizia **30€**

SECONDI PIATTI

5*Pescato del giorno con pomodoro e capperi **25€**

6*Scampi gratinati, rapa rossa e limone **35€**

*Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica:
per questo motivo chiediamo ai nostri gentili ospiti di scegliere almeno due portate a persona.*

Allergeni

1* Crostacei, Pesce, Mollusco, Lattosio, Frutta a guscio. 2* Mollusco, Lattosio. 3* Pesce, Crostacei, Mollusco, Lattosio.

4* Glutine, Mollusco. 5* Pesce. 6* Glutine, Crostacei.

Contemporaneamente...

ANTIPASTI CRUDI

- 1*Gambero rosso con carota e zenzero **30€**
- 2*Cernia con rucola, salsa di alici e arancia **25€**

ANTIPASTI COTTI

- 3*Polpo in Primavera con piselli, cocco e shiso **25€**
- 4*Spatola con peperone, mandorle e timo **22€**

PRIMI PIATTI

- 5*Paccheri con cozze, datterino giallo e sesamo **22€**
- 6*Spaghettoni quadrati con calamaretti, zucchine e il suo fiore, caviale di tartufo **25€**

SECONDI PIATTI

- 7*Tonno con melanzana, tzatziki e cumino **25€**
- 8*Branzino con asparagi, bergamotto, placton e tuorlo marinato **25€**

*Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica:
per questo motivo chiediamo ai nostri gentili ospiti di scegliere almeno due portate a persona.*

Allergeni

1*Crostacei. 2* Pesce, Lattosio. 3*Mollusco. 4* Pesce, Frutta a guscio. 5*Glutine, Mollusco. 6* Glutine, Mollusco.

7* Pesce, Lattosio. 8* Pesce, Mollusco, Uova.

Nel Mare!

DEGUSTAZIONI

4 portate **65€**

Antipasto, Primo, Secondo e Dolce

6 portate **80€**

2 Antipasti, 2 Primi, Secondo e Dolce

*Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone
specificando intolleranze, allergie e ingredienti non graditi.*

*Le Degustazioni saranno uguali per tutti
i commensali presenti al tavolo.*

Sono esclusi beverage e servizio.

Servizio 5€

In Fattoria...

ANTIPASTO

1*Guancia di Vitello con topinambur, funghi e liquirizia **20€**

PRIMO PIATTO

2*Tagliolino Paglia&Fieno con ragù di podolica e fonduta **25€**

SECONDO PIATTO

3*Faraona con il suo fondo, zucca e cassis **25€**

DEGUSTAZIONI

4 portate **55€**

Antipasto, Primo, Secondo e Dolce

6 portate **70€**

2 Antipasti, 2 Primi, Secondo e Dolce

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone specificando intolleranze, allergie e ingredienti non graditi.

Le Degustazioni saranno uguali per tutti i commensali presenti al tavolo.

Sono esclusi beverage e servizio.

Servizio 5€

Allergeni

1*Sedano. 2*Glutine, Lattosio. 3* Sedano, Frutta a guscio.

Nell'Orto...

ANTIPASTO

1* Cavolfiore, aglio nero e vaniglia **14€**

PRIMO PIATTO

2* Pappardella con funghi e alloro **18€**

SECONDO PIATTO

3* La Parmigiana **16€**

DEGUSTAZIONI

4 portate **45€**

Antipasto, Primo, Secondo e Dolce

6 portate **55€**

2 Antipasti, 2 Primi, Secondo e Dolce

*Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone
specificando intolleranze, allergie e ingredienti non graditi.*

*Le Degustazioni saranno uguali per tutti
i commensali presenti al tavolo.*

Sono esclusi beverage e servizio.

Servizio 5€

Allergeni

1*Lattosio. 2*Glutine. 3*Lattosio.