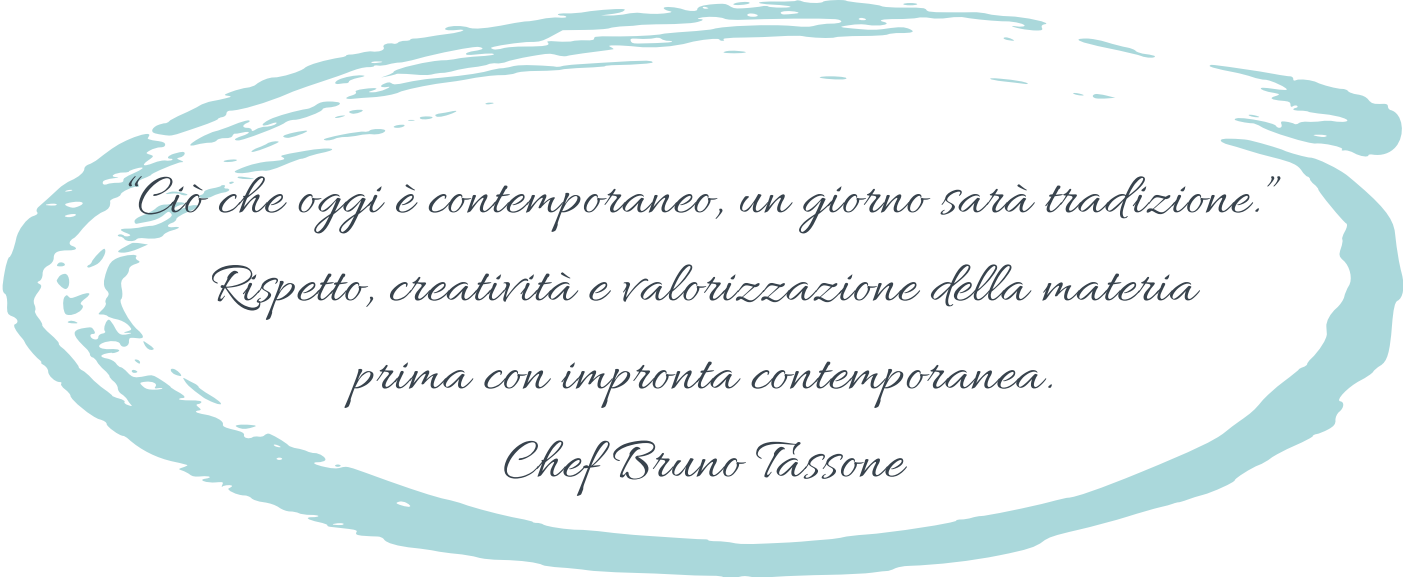




“Ciò che oggi è contemporaneo, un giorno sarà tradizione.”

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

Chef Bruno Tassone

SANDOMENICO

ristorante

I Grandi Classici

ANTIPASTI

1*Tris Crudité 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*Fusillo con pesce spada, melanzana e pomodoro **25€**

SECONDI PIATTI

5*Astice Estivo dello Chef **35€**

6*Il Fritto del giorno con mayo al limone **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, Pesce, Mollusco, Lattosio, Frutta a Guscio. 2* Mollusco, Lattosio. 3* Pesce, Crostacei, Mollusco, Lattosio.

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

Contemporaneamente...

ANTIPASTI CRUDI

- 1*Gambero con zucchine, menta e capocollo **30€**
2*N'Salata Pizzitana con Tonno, gazpacho di pomodoro, sedano e cipolla rossa **25€**

ANTIPASTI COTTI

- 3*Polpo con cavolo viola, agrumi e basilico **25€**
4*Alici con scarola, mandorla e finocchietto **22€**

PRIMI PIATTI

- 5*Pappardella con yuzu, cipolla e cuore di tonno **25€**
6*Lumachine con tenerumi, cannolicchi e frutti rossi **22€**

SECONDI PIATTI

- 7*Dentice con patata limonata, liquirizia e lattughino **25€**
8* Cernia con bieta, provola affumicata ed erbetta cipollina **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, Sedano. 2* Pesce, Sedano. 3* Mollusco. 4* Pesce, Frutta a Guscio. 5* Glutine, Pesce. 6* Glutine, Mollusco.

7* Pesce, Lattosio. 8* Pesce, Lattosio.

Nel Mare!

DEGUSTAZIONI

4 portate **65€**

Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e Dolce

6 portate **80€**

2 Antipasti, 2 Primi Piatti, Secondo Piatto e Dolce

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

*Chiediamo ai nostri gentili ospiti di specificare allergie,
intolleranze e ingredienti non graditi.*

*Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti
commensali presenti al tavolo sotto la stessa formula.*

Sono esclusi beverage e servizio.

Servizio 5€

In Fattoria...

ANTIPASTO

1* Carpaccio di manzo marinato con zucchine, menta e mandorle **25€**

PRIMO PIATTO

2* Tagliolino allo spinacio con ragù di podolica e fonduta di provola affumicata **25€**

SECONDO PIATTO

3* Pancia di maiale con patata limonata e cipolla rossa **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.*

DEGUSTAZIONI

4 portate **55€**

Antipasto, Primo, Secondo Piatto e Dolce

6 portate **70€**

2 Antipasti, 2 Primi Piatti, Secondo e Dolce

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tàssone.

*Chiediamo ai nostri gentili ospiti di specificare allergie,
intolleranze e ingredienti non graditi.*

*Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti
commensali presenti al tavolo sotto la stessa formula.*

Sono esclusi beverage e servizio.

Servizio 5€

Allergeni

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

Nell'Orto...

ANTIPASTO

1* Zuppa Vegetariana Fredda **18€**

PRIMO PIATTO

2* Gnocco con mandorle, liquirizia e bergamotto **18€**

SECONDO PIATTO

3* Melanzana, basilico e arachide **18€**

*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.*

DEGUSTAZIONI

4 portate **45€**

Antipasto, Primo, Secondo e Dolce

6 portate **60€**

2 Antipasti, 2 Primi, Secondo e Dolce

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

*Chiediamo ai nostri gentili ospiti di specificare allergie,
intolleranze e ingredienti non graditi.*

*Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti
commensali presenti al tavolo sotto la stessa formula.*

Sono esclusi beverage e servizio.

Servizio 5€

Allergeni

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