



— ANTIPASTI —

- Uovo barzotto con guanciale croccante e spuma di pecorino (**1-3-7) **9€**
- Broccolo croccante con crema di carote baby, zenzero e pomodori confit (**8) **8€**
- Tartare di tonno alle 3 creme (**3-4) **13€**
- Fagottino di fillo con robiola e melanzane alla paprika affumicata (**1-7) **9€**

— PRIMI —

- Fettuccine al ragù bianco di maiale con castagne al chianti (**1-3-7-8-9) **12€**
- Gnocchi di barbabietola burro e salvia con pioppini e fonduta bianca (**1-3-7) **12€**
- Paccheri con crema di melanzane e spigola al finocchietto selvatico (**1-3-4-6) **13€**

— SECONDI —

- Stinco di maiale CBT con roasty di patata al rosmarino e zucca (**1-10) **19€**
- Cubotto di tonno scottato con verdure dell'orto al vermout rosso e panna acida (**4-7) **21€**
- Costolette di abbacchio con roasty di cavolfiore e funghi pioppini o chiodini (**8) **18€**

DOLCI

Cre moso alla zucca e crema di amaretti (**1-3-7-8)	7€
Semifreddo al latte di cocco e lime con gel di frutti di bosco (**7-8)	6€
Tortino di castagne e cioccolato con crema inglese (**1-3-7-8)	7€

DOPOCENA

DALLE ORE 22:00

Tagliere di salumi e formaggi (per due persone) (**7-8)	19€
Patate fritte (**7)	6€
Crostone con ricotta montata e zucca al forno (**7)	7€
Bao con broccolo e guanciaie croccante (**1-3-7)	7€
Bao con insalata di tonno (**1-4)	9€
Scrocchiarella farcita (**1)	13€

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

**ALLERGENI

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soya - 7. Latte
- 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Anidride solforosa
- 13. Lupini - 14. Molluschi - 15. Fave



@SALOTTO.STADLIN