

TAGLIERI

PATANEGRA BELLOTA

Jamon iberico 42 mesi di stagionatura

50 gr - 12,00

100gr - 24,00

TAGLIERE IBERICO

Selezione di salumi di maiale iberico Bellota "Patanegra" (Patanegra, coppa, lardo, lomo e chorizo)

14,00

TAGLIERE CLASSIC

Selezione di salumi e formaggi italiani

12,00

TAGLIERE VIP

Petto d'oca affumicato, Speck di anatra, Cotto di Mangalica, Lardo di Patanegra, Jamon Patanegra Bellota 42 mesi

14,00

TAGLIERE ECCELLENTE

Jamon patanegra e altri salumi e formaggi particolari

14,00

FORMAGGI

Selezione con miele e confettura

10,00

PATANEGRA

ANTIPASTI

CROQUETAS

crocchette di chorizo e jamon iberico
4pz - 7,00

UOVO

Uovo in camicia avvolto in pasta fillo croccante
su julienne di zucchine novelle, scaglie di Parmigiano Reggiano e polvere di
Patanegra
12,00

GNOCCHO FRITTO

con prosciutto crudo San Daniele e stracciatella di burrata
consigliato per 2 persone
16,00

PANISSA

bastoncini di farina di ceci
5,00

EMPANADAS

fagottini ripieni di carne e di verdure 4 pz
10,00

MIX FRITTO

croquetas, panissa, empanadas, verdure di stagione
12,00

PATANEGRA

TARTARE

BATTUTE AL COLTELLO DI FILETTO DI BLONDE DI AQUITAINE

TRIS DI TARTARE (3 da 60 gr)

Con 3 gusti a scelta fra:

- Crema di Pistacchio di Bronte
- Stracciatella di burrata e pomodori secchi
- Pesto alla genovese
- Crema di Castelmagno
- Rucola grana
- Crema di Tartufo bianco
- Composta di cipolle rosse di Tropea

20,00

LE PROPOSTE DEL MESE:

LA TARTARE DEL CONTADINO (100gr)

Battuta al coltello di filetto con brunoise di verdure di stagione e maionese allo zenzero

15,00

TULUM (100gr)

Battuta al coltello marinata stile ceviche con guacamole e tortilla di mais

15,00

PATANEGRA

PRIMI

TESTAROLI BIO

Grani Antichi Senatore Cappelli al pesto

14,00

TONNARELLI

Spaghettoni freschi alla carbonara

14,00

GNOCCHI

Gnocchi di patate fatti in casa con crema di stracciatella di burrata, pomodorini confit e gocce di pesto

15,00

FAGOTTINI

Ravioli a fagottino ripieno di carne ripieni su crema di piselli, gocce di prescinsêua e gel di pomodoro

15,00

LIGURE

Mezze maniche con acciughe, pomodorini, olive, pinoli, capperi, origano, aglio e basilico

14,00

PATANEGRA

SECONDI

FILETTO DI BLONDE DI AQUITAINE	150 gr	300gr
alla piastra	15,00	25,00
con crema al Castelmagno	17,00	27,00
con riduzione di Primitivo, composta di cipolla rossa di Tropea e scaloppa di foie gras	19,00	29,00
TAGLIATA DI MANZETTA PRUSSIANA	150 gr	300gr
con composta di cipolla rossa	16,00	26,00
-con crema di pistacchio	17,00	27,00
-con crema al tartufo bianco	17,00	27,00
CUBEROLL DI ANGUS ABERDEEN	150 gr	300gr
con salsa BBQ	18,00	29,00
-marinato in rosmarino e sale	18,00	29,00
-con castagne sciroppate e pancetta	19,00	30,00

CONTORNI

PATATE BRAVAS	INSALATA VERDE
Patate aromatizzate alla paprika, servite con salsa Brava	4,00
5,50	
PATATE AL FORNO	CHIPS DI PATATE
Con erbe provenzali e burro salato di Normandia	3,50
5,00	
VERDURE GRIGLIATE	PATatine FRITTE*
6,50	3,50
PANISSA	
bastoncini di farina di ceci fritti	*prodotto congelato
5,00	

PATANTEGRA

LOMBATE FROLLATE

ALTA FROLLATURA dai 45 gg in su

Secondo disponibilità:

BLENDE DI AQUITAINE	70,00/kg
BAVARESE	75,00/kg
BUE NERO DI POLONIA	75,00/kg
SASHI FINLANDESE	80,00/kg
MANZETTA PRUSSIANA	80,00/kg
ANGUS AFFUMICATO POLONIA	80,00/kg
RUBIA GALLEGA	85,00/kg
CHIANINA	85,00/kg
ANGUS SPAGNA	95,00/kg
ANGUS AUSTRALIA	120,00/kg

BASSA FROLLATURA min 30 gg

SCOTTONA DI BLENDE DI AQUITAINE

Filiera selezionata Patanegra

Taglio Costata o Fiorentina 55,00/kg

GRIGLIATA MISTA TAGLI PREGIATI 1200gr

con Filetto di Blonde di Aquitaine, Cuberoll Ribeye di Angus Aberdeen,
Scamone di Manzetta Prussiana, Salsiccia, Costata o Fiorentina di Blonde di
Aquitaine

Servita con salse

Minimo per due 32,00€ a persona

PATANEGRA

DOLCI

PASSION CAKE

Tartelletta con ganache montata cioccolato Dulceley al caramello ,toffee al frutto della passione e pecan sabbiate
8,00

DONUT COLADA

Mousse al cioccolato bianco con inserto di crema al mango e gel di cocco accompagnato da crumble alla mandorla 8,00

IL NOSTRO TIRAMISU'

Bisquit al fondente, cremoso al caffè e crema di mascarpone sifonata
8,00

BIANCA E BERRY

Bavarese al Lampone con inserto di mousse alla vaniglia tahiti
8,00

GELATO ALLA CREMA

5,00

GELATO HAPPY

Gelato + a scelta fra confetti di cioccolato Smarties, biscotti Oreo o frutta
7,00

SORBETTO

Chiedere per i gusti del giorno
5,00

MACEDONIA

6,00

PATANEGRA

BEVANDE

ACQUA

Acqua San Pellegrino 75cl	3,00
Acqua Panna 75cl	3,00

SANGRIA

Bicchiere	4,00
1/2 lt	8,00
1lt	15,00

BIRRA ALLA SPINA

(Chiara Lowenbrau o Leffe Rossa)

piccola	4,00
media	5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

Corona 33cl	5,00
Maltus Faber 33cl	5,00
Ichnusa non filtrata	5,00

COCKTAIL

Alcolici o analcolici	8,00 -12,00
-----------------------	-------------

Coperto - 3,00

“per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”

“Alcuni prodotti sono lavorati in loco e trattati mediante abbattimento della temperatura secondo direttiva Haccp Reg. CE 852/04”

PATANEGRA