

ANTIPASTI

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 di alta qualità

12,00

TAGLIERE ECCELLENTE

Jamon Patanegra e altri salumi e formaggi particolari

14,00

UOVO

Uovo in camicia in pasta fillo croccante, julienne di zucchine novelle, scaglie di parmigiano Reggiano e polvere di Patanegra

12,00

CROQUETAS

crocchette aromatizzate al chorizo o al jamon iberico

4pz - 7,00

GNOCCHO FRITTO

Impasto fritto con prosciutto crudo San Daniele e stracciatella di burrata;

16,00 consigliato per 2 persone

EMPANADAS

Due fagottini ripieni di carne e due di verdure

4 pz - 10,00

PATANEGRA

ANTIPASTI DI PESCE

CEVICHE DI GAMBERI

Gamberi marinati con lime, coriandolo, cipolla e passion fruit servito su lattughina con olio al peperoncino a parte

15

SALMONE MARINATO

Salmone con salsa allo yogurt aromatizzata con zenzero e lime, guarnito con petali di cipolla in agrodolce

15

FIORI

Fiori di zucca ripieni di gamberi e timo con gocce di prescinseua

15

TARTARE

TRIS DIBATTUTE AL COLTELLO DI FILETTO DI SCOTTONA

(3 da 60 gr) 20,00€

Con 3 gusti a scelta fra:

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

PATANEGRA

PIATTI UNICI

HAMBURGER

Hamburger di Blonde d'Aquitaine con insalata, pomodoro, servito con patatine fritte e maionese

15,00

POLLO PANKO

Pollo Bio Piemonte impanato e fritto, servito con patatine fritte e maionese

15,00

TARTARE

Tartare di Blonde d'Aquitaine 150 gr con rucola e grana

16,00

PATA CAPRESE

Mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele, pomodoro

15,00

INSALATA CAESAR

Insalata, pollo alla piastra, scaglie di grana, pancetta, crostini di pane e maionese

12,00

INSALATA NIPPO

Insalata, salmone, avocado, philadelphia, sesamo, cialda croccante e salsa di soia

14,00

INSALATA VEG

Insalata, finocchio, mela verde, cetriolo, carota, semi di zucca arancia e limone

8,00

PATANEGRA

PRIMI di MARE

PACCHERI

Paccheri freschi con crema di pistacchio e gamberoni

16,00

RAVIOLONI

Ravioloni di pesce su crema affumicata di pomodori datterini, olio al basilico e riccioli di calamaro

16,00

LIGURE

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

14,00

PRIMI di TERRA

TONNARELLI

Spaghettoni freschi alla carbonara

14,00

TESTAROLI

Pasta tipica ligure prodotta artigianalmente con farina di Grani Antichi Senatore Cappelli al pesto

14,00

GNOCCHI

Gnocchi di patate su crema di stracciatella di burrata, pomodori confit e gocce di pesto

15,00

PATANEGRA

SECONDI di PESCE

CALAMARO

Calamaro piastrato con patate al curry

18,00

POLPO

Polpo cotto a bassa temperatura con stracciatella burrata, gocce di pesto e polvere di olive taggiasche

20

SECONDI di CARNE

FILETTO DI BLONDE DI AQUITAINE	150 gr	300gr
alla piastra	15,00	25,00
-con composta di cipolla	16,00	26,00
-con crema al Castelmagno	17,00	27,00

TAGLIATA DI SCAMONE DI MANZETTA PRUSSIANA

-con rucola e grana	15,00	25,00
-con crema di pistacchio	17,00	27,00
-con crema al tartufo bianco	17,00	27,00

CUBEROLL DI ANGUS ABERDEEN

-piastra	17,00	28,00
-con salsa BBQ	18,00	29,00
-marinato in rosmarino e sale	18,00	29,00

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

CONTORNI

PATATAS BRAVAS

Patate aromatizzate alla paprika, servite con salsa Brava

5,50

PATATE AL FORNO

Con erbe provenzali e burro salato di Normandia

5,00

VERDURE GRIGLIATE

Verdure miste distrazione

6,50

PANISSA

bastoncini di farina di ceci fritti

5,00

INSALATA VERDE

4,00

CHIPS DI PATATE

3,50

PATatine FRITTE*

3,50

*prodotto congelato

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, gel di cocco accompagnata da crumble alla mandorla
8,00

IL NOSTRO TIRAMISU'

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

BLANCA E BERRY

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

GELATO ALLA CREMA

5,00

GELATO HAPPY

Gelato + scelta fra confetti di cioccolato, perle di wafer croccanti, biscotti Oreo o frutti
7,00

SORBETTO

Per i gusti disponibili chiedere allo staff
5,00

MACEDONIA

6,00

PATANEGRA

BEVANDE

ACQUA

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

SANGRIA

A bicchiere	4,00
1/2 lt	8,00
1lt	15,00

BIRRA ALLA SPINA

(Chiara Lowenbrau o Leffe Rossa)	
piccola	4,00
media	5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

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

Coperto - 2,50

“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