

L'OPIFICIO

bistrot

# ANTIPASTI

Uovo morbido cotto a 65° su crema di Parmigiano Reggiano, spinacio scottato e tartufo nero

Allergeni: 3 . 7

16 €

Tartare alla Nizzarda con patata gialla e viola, uovo di quaglia sodo, cialda di parmigiano, fagiolini al vapore, erba cipollina e germogli, con maionese allo zafferano

Allergeni: 3 . 7 . 6 . 12

18 €

Tentacolo di polpo rosticcato e la sua maionese, con melanzana in doppia consistenza, crema di burrata e pachino arrostito al basilico

Allergeni: 14 . 3 . 12 . 7

18 €

Baccalà mantecato con gelato all'olio evo e cialda di mais, riduzione di peperone giallo, cipolla rossa marinata e crema di pomodoro

Allergeni: 12 . 4 . 1 . 10 . 7 \*

20 €

Burratina pugliese DOP con crudo di Norcia e crostolo

Allergeni: 1 . 7 \*

15 €

Flan di zuccina su crema di taleggio e fiore croccante

Allergeni: 3 . 7 . 1 \*

14 €

# PRIMI

Tortello fatto a mano con farcia di Parmigiano Reggiano 30 mesi con crema di pomodoro giallo e rosso, olio al basilico e pachino confit

Allergeni: 3 . 1 . 10 . 7 . 12 \*

15 €

Spaghettoni di semola fresco alle ostriche, limone e nero di seppia

Allergeni: 3 . 1 . 10 . 14 \*

16 €

Gnocco ripieno alla carbocrema con crema di pecorino e guancialetto croccante

Allergeni: 3 . 1 . 10 . 7 \*

13 €

Cannellone moderno con farcia al ragù bianco dell'aia, vellutata di funghi e clorofilla di prezzemolo

Allergeni: 3 . 9 . 12 . 1 . 10 \*

16 €

Paccheri freschi di semola con crema di broccolo verde, burrata e crudo di gamberi con zeste di limone

Allergeni: 1 . 10 . 7 . 2 \*

16 €

Tagliolini al tartufo nero di stagione

Allergeni: 3 . 1 . 10 \*

17 €

## SECONDI

Tagliata di Angus Irlandese al sale affumicato,  
gel di mela golden e pak-choi grigliato 24 €

Tagliata di Angus Irlandese con scalogno al sale,  
crema di zucca e tartufo nero 25 €

Filetto di Scottona Marchigiana alla griglia  
con crema di gorgonzola e tartufo nero di stagione 25 €  
Allergeni: 7

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura  
con frutti di bosco e dressing allo yogurt 22 €  
Allergeni: 7 . 12

Calamaro scottato al lardo di Patanegra  
con cavolo nero scottato e focchi di pomodoro 22 €  
Allergeni: 14

Tonno tataki dorato al pane panko, salsa tzatziki  
e cipolla caramellata 22 €  
Allergeni: 7 . 3 . 1 \*

Guanciola di manzo stracotta la Rosso Conero  
con patata fondente e punte di broccolo scottato 24 €  
Allergeni: 12 . 7

Cilindro di coniglio porchettato e nido di erbe amare 25 €  
Allergeni: 12

## CONTORNI

Patate arrostiti alla contadina 4 €

Erbe saltate 4 €

Pak-choi grigliato 5 €

# DESSERT

Macedonia moderna caramellata al piatto al Maraschino

Allergeni: 12

7 €

Sorbetto ai frutti di bosco su crema inglese al limone,  
crumble integrale e frutti rossi freschi

Allergeni: 7 . 1 . 3 \*

7 €

Sacher estiva

Allergeni: 3 . 1 . 7 . 12 \*

7 €

Tiramisù al caffè Varnelli

Allergeni: 3 . 7 . 1 . 12 \*

6 €

Meringa con chantilly al Varnelli

Allergeni: 3 . 12

7 €

# Allergeni

- 1 . CEREALI contenente glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2 . CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3 . UOVA e prodotti a base di uova
- 4 . PESCE e prodotti a base di pesce
- 5 . ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6 . SOIA e prodotti a base di soia
- 7 . LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 . FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi, e i loro prodotti
- 9 . SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10 . SENAPE e prodotti a base di senape
- 11 . SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 . ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 . LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14 . MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

\*Tutti i prodotti farinacei possono contenere tracce di senape

OGNI INTOLLERANZA/ALLERGIA DEVE ESSERE SEGNALATA

L'OPIFICIO