Menu Bistrot

Dalle 20 alle 24

Pizze a lunga lievitazione e ad alta digeribilità

Cosa significhi alta digeribilità è presto detto.
L'impasto, lievitando lentamente a bassa temperatura "matura", cioè migliora dal punto di vista organolettico e al suo interno si scindono le catene lunghe degli zuccheri.
Accade così che l'organismo si trovi di fronte un prodotto già semplificato nella struttura e debba quindi impiegare meno energia per metabolizzarlo.
Naturalmente per ottenere questo risultato è necessario utilizzare farine di "forza" cioè ricche di glutine, una proteina che dona all'impasto un'elevata elasticità.

Pomodorini dei Monti Lattari, mozzarella e basilico

Pomodorini dei Monti Lattari, mozzarella di bufala e basilico

Mozzarella, pomodori secchi e pesto

Pomodorini dei Monti Lattari, maggiorana, mozzarella di bufala, olive di Castelvetrano e capperi di Pantelleria

Mozzarella, pomodoro, melanzane, basilico e Parmigiano

Stracchino di capra, cime di rapa e sfoglie di scalogno croccante

Caciocavallo affumicato, mozzarella, funghi porcini e finocchiella

Cipolle rosse, mozzarella, pecorino e pepe nero macinato fresco

Caciocavallo Silano, broccoletti siciliani e olive piccanti

Toma, Castelmagno e asparagi

Scalogno, Stilton e Marsala Vecchio Samperi 20 anni

Crema di Taleggio, champignon e cicoria

Pane

Antipasti

Crema di ceci, con burro di sesamo, aglio, prezzemolo, olio extravergine e insalata di grano, con cubetti di verdure crudi

Insalata di pesto: basilico, fagiolini, pinoli, patate, aglio, olio extravergine d'oliva con scaglie di pecorino e parmigiano reggiano

Insalata tiepida di melanzane, con sedano, cipolla, olive nere, capperi, pomodori e mandorle, con miele d'arancio e aceto di mele

Passata di ceci di Valentano con cicorietta piccante e insalata di fagiolina del Trasimeno, peperoni e olive di Castelvetrano

Patate al forno con erbe aromatiche, fonduta di taleggio al latte crudo della Valsassina e tartufo nero

Piccola frittatina con scalogno, olive nere, prezzemolo e punte di asparagi con salsa piccante di peperoni

Quiche con zucchine e zafferano

Ricotta salata stagionata di capra, su letto di zucchine a scapece

Primi

Le nostre paste all'uovo trafilate in bronzo

Conchiglioni con pomodoro, melanzane, basilico, menta e scaglie di caciocavallo pugliese, stravecchio, affinato in grotta

Pappardelle al farro con pesto di basilico e julienne di pomodori secchi sott'olio

Spaghetti al pesto rosso (pomodori secchi, olio extravergine, aglio, prezzemolo, basilico, granella di pistacchi di Bronte), con scaglie di ricotta stagionata affumicata

Strozzapreti al prezzemolo, con germogli di soia e julienne di verdure saltate, con salsa di soia e zenzero

Trenette con crema di pecorino, pepe fresco, zafferano e punte di asparagi

Gli altri primi

Gnocchi di patate con pomodoro, basilico, caciocavallo affumicato e gratinati al forno

Ravioli ripieni di ricotta di bufala e basilico conditi con filetti di pomodoro, scalogno, pinoli e olio extravergine d'oliva

Maccheroncini al ferro con pecorino e tartufo nero

Risotto con pesto di rucola, Parmigiano Reggiano, e pomodorini confit

Ravioli ripieni di Bruss (crema di Castelmagno fermentata) e pere, conditi con filetti di peperone e scalogno

Secondi

Fiori di zucchina ripieni di Montagnard, olive e capperi con salsa di gazpacho

Grigliata di indivia belga con stracchino caldo di capra

Fritto misto

Parmigiana di zucchine in crosta di brisé (attesa 20 minuti)

Polpettine vegetali con salsa di pomodoro piccante al coriandolo

Fiori di zucchina ripieni di patate e pesto di basilico avvolti da spaghetti di riso croccanti

Ravioli fritti ripieni di melanzane, pomodoro e caciocavallo affumicato con salsa al pesto

Saccottino di pasta sfoglia ripieno di fagiolini corallo, zucchine romanesche, peperoni e ceci con salsa di yogurt e taleggio al latte crudo della Valsassina
Terrina di legumi con cicoria piccante al gomasio

Formaggi

Piatto misto formaggi italiani

Piatto misto formaggi erborinati

Piatto misto formaggi francesi