

Cipensoio

H

Menù Estate

Per iniziare...

Crema di burrata d'Andria con spugna al basilico, pomodorino confit e crumble al timo limonato €12.00

Insalata greca Cipensoio (feta, noci, gamberi ed olive taggiasche) €12.00

Baccalà mantecato alla ligure Brandacujun su sfoglia di polenta €12.00

Polpo cotto a bassa temperatura, con crema di patata, olio al prezzemolo e maionese di mare €14.00

Sorbetto al parmigiano reggiano, noce, marmellata di peperoni al balsamico e chips di pera €12.00

Maiale sambucano tonnato, gel d'uva bianca e verdure al forno €14.00

Per continuare...

Tagliatelle con ragù classico alla bolognese 10.00€

Pici cacio e pepe 12.00€

Gnocchi con ragù di seppie e limone, stracciatella fresca 14.00€

Risotto Carnaroli mantecato con crema di piselli al thé nero, guanciale cotto a bassa temperatura e fonduta di cipolla bianca 14.00€

Tagliolino integrale con pesto di nocciola e rucola, limone candito 12.00€

Vi preghiamo giustificare l'attesa dovuta ad una cucina espressa. Grazie

Cipensoio

H

I secondi

Tortino di asparagi su crema di peperoni e crumble all'aglio €12.00

Tagliata di Fassona Piemontese con rucola e scaglie di grana €20.00

Salmone al Josper con granella di pistacchi, crema di finocchio e olio allo spinacino €16.00

La tartare di manzo Limousine tagliata a coltello, cipolla caramellata e tuorlo fritto €16,00

Tonno scottadito, con misticanza, pomodorino pachino ed olio agli agrumi €18.00

Chirashi Sakura (riso basmati, tonno, gambero rosso, cetrioli, cavolo viola e salsa ponzu) €18.00

DESSERT

Gelato artigianale "meno 18" al cioccolato fondente e al mascarpone 6€

Panna cotta al mango con sablé salato e salsa al cioccolato 6€

Tiramisù 6€

Cheesecake more e lamponi 6€

Frutta fresca di stagione 5€



Le proposte al calice:

Rossi

Sangiovese Fior di Maggio 4.00€
Chianti San Giorgio a Lapi 4,00€

Bianchi

Fior di Maggio Bianco 4.00€
Prosecco Dama 4.00€