



la tavola, il vino e la dispensa

Oliver Glowig

TUTTI GIORNI DALLE 12:00 ALLE 15:00 E DALLE 19:00 ALLE 23:00

antipasti antipasti	
C otto e crudo di frutta e verdure	10€
I nsalata di radicchio con gorgonzola, nocciole e lamponi	14€
U ovo croccante con spinaci al balsamico e spuma di pecorino	14€
A lici alla scapece, cannella e finocchi	14€
T artare di tonno con crema di ricotta e fagiolini	16€
primi	
R avioli ripieni di caciotta e maggiorana in salsa di pomodorini	14€
S paghetti ajo, ojo e peperoncino al limone con nocciole tostate	14€
P asta mista e zucca con cozze e salvia	16€
R isotto al parmigiano e barbabietole con tuorlo d'uovo e tartufo nero	20€
E liche cacio e pepe ai ricci di mare	20€
secondi	
S gombro marinato e scottato con ratatouille	18€
B accalà con panzanella e gazpacho	20€
P olpo alla piastra con patate schiacciate, fagiolini e pesto	20€
P olpette di bollito con salsa verde e mostarda di frutta	18€
A gnello a scottadito con spinaci alla romana	20€
il magnifico scegliendolo aiuti la ricerca Telethon sulle malattie genetiche rare	
C oda di bue croccante di Glowig con panatura di Bonci e spuma di toma di lait brusc di Giovale	18,50€
formaggi	
S elezione di formaggi di Beppe Giovale	18€
dolce dolce	
B abà al limone con sorbetto al peperoncino	9€
S emifreddo al torrone con carote novelle allo zenzero e lavanda	9€
M ousse di yogurt con lamponi	9€
B ignè al gianduia e castagne con composta di zucca	9€
P ane di Gabriele Bonci	



Se hai allergie o intolleranze alimentari, faccelo sapere.
Il pesce che ti serviamo crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura. (reg. CE 853/04)