

Ho scelto prodotti di stagione

Ho scelto ingredienti genuini e naturali

Ho scelto sapori della tradizione

Ho scelto di raccontarvi a modo mio

I have chosen seasonal products

I have chosen good and natural ingredients

I have chosen traditional flavours

I have chosen to tell you about them from my point of view

io osteria personale

LA DEGUSTAZIONE

(La degustazione viene realizzata **ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO** con possibilità di comporla purchè con lo **STESSO TIPO DI PORTATE** per tutti.
I menù da 5 e 6 assaggi sono serviti esclusivamente entro le ore 21:30)

...in 4 ASSAGGI (1antipasto,1primo,1secondo,1dolce)	€44,00 p.p.
...in 5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce)	€52,00 p.p.
...in 6 ASSAGGI (2antipasti, 2primi,1secondo,1dolce)	€60,00 p.p.

ANTIPASTI

UOVO a 64°C,spuma di patate affumicate,pioppini,nocciole,timo (GF,V) (3,7,8)	€14,00
Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3)	€15,00
ANIMELLA,bagna cauda,spinaci,limone(GF)(4,7)	€16,00
Ceviche di RICCIOLA,latte di cocco,ravanello,semi di zucca(GF)(4)	€17,00

PRIMI

Risotto,LIMONE,capperi,liquirizia,origano (GF,V) (7)	€15,00
Plin di POLLO,indivia riccia,mandarino tardiv di Ciaculli o,terra di olive (1,3,9)	€ 16,00
Spaghetti,VONGOLE lupino,fave,agretti,aneto (1,14)	€16,00
Fusilloni,latte,ARINGA AFFUMICATA,cime di rapa,alga nori croccante (1,4,5,7)	€16,00

TASTINGS

(The tasting menu is served just for the **WHOLE TABLE** with possibility of composing on condition that it's made by **THE SAME DISHES** for everyone.

The 5 and 6 tasting menus are served only before 9:30 pm)

...4 SAMPLES (1starter,1first course,1main course,1dessert)	€44,00 p.p.
...5 SAMPLES (2starters,1first course,1main course,1dessert)	€52,00 p.p.
...6 SAMPLES (2starters,2first courses,1main course,1dessert)	€60,00 p.p.

STARTERS

EGG at 64°C, smoked potato foam, pioppini mushrooms,hazelnuts,thyme (GF,V) (3,7,8)	€14,00
STEAK tartare,amaranth popcorn,sweet garlic mayonnaise,porcini powder (GF) (3)	€15,00
SWEETBREAD,bagna cauda sauce,spinach,lemon(GF)(4,7)	€16,00
AMBERJACK ceviche,coconut milk,radish,pumpkin seeds (GF)(4)	€17,00

FIRST COURSES

Risotto,LEMON,capers,licorice,oregano (GF,V) (7)	€15,00
CHICKEN plin ravioli,curly endive,late Ciaculli mandarin,olive crumble (1,3,9)	€16,00
Spaghetti,lupin CLAMS,fava beans,agretti,dill (1,14)	€16,00
Big fusilli,milk,SMOKED HERRING,turnip greens,crunchy nori seaweed (1,4,5,7)	€16,00

SECONDI

POLPO arrostito,topinambur,rafano,maggiorana (GF)(7,14)	€23,00
Filetto di MERLUZZO affumicato,salsa vicentina,asparagi,polvere di alloro (GF)(4,7,9)	€24,00
GUANCIA di manzo,ajo blanco,crema di friggirelli,menta (GF)(8,9)	€24,00
PICCIONE,burro di arachidi,tamarindo,cicoria,sommacco (GF)(5,6,,9)	€28,00

FORMAGGI

...di mucca, di pecora,di capra (GF) (7)	€15,00
--	--------

DOLCI

€9,00

Spuma di COCCO,sorbetto di lime,meringa al cardamomo,burro di arachidi (GF)(3,5)
Crema di MASCARPONE affumicato,biscotto morbido alla liquirizia,granita di cicoria (1,3,7)
Cioccolato bianco,sorbetto di SEDANO,polvere di olio d'oliva,mela verde (GF)(7)
Gelato al POP CORN salato,caramello mou, crumble al tè affumicato,ganache al cioccolato fondente (1,3,7)
Sorbetto di FRAGOLA,panna,meringa alla menta,tamarindo,angostura (3,7)

-

Acqua San Felice €3,00

Pane,coperto e servizio €3,00

(GF): senza glutine, (V): piatto vegetariano

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

(1)cereali contenenti glutine e 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,(8)frutta a guscio 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 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

MAIN COURSES

Roasted OCTOPUS, Jerusalem artichoke, horseradish, marjoram (GF)(7,14)	€23,00
Smoked COD fillet, Vicenza-style, asparagus, laurel powder (GF)(4,7,9)	€24,00
Beef CHEEK, ajo blanco, friggitello pepper cream, mint (GF)(8,9)	€24,00
PIGEON, peanut butter, tamarind, chicory, sumac (GF)(5,6,9)	€28,00

CHEESE

...dairy cheese, goat cheese, sheep cheese... (GF) (7)	€15,00
--	--------

DESSERT

€ 9,00

COCONUT foam, lime sorbet, cardamomo meringue, peanut butter (GF)(3,5)
Smoked MASCARPONE cream, licorice biscuit, chicory slush (1,3,7)
White chocolate, CELERY sorbet, olive oil powder, green apple (GF)(7)
Salted POPCORN ice cream, toffee, smoked tea crumble, dark chocolate ganache (1,3,7)
STRAWBERRY sorbet, cream, mint meringue, tamarind, angostura (3,7)

-

SAN FELICE mineral water €3,00

Cover charge €3,00

(GF): gluten free, (V): vegetarian dish

Allergen information:

(1)cereals containing gluten or their hybridised strains, (2)crustaceans, (3)eggs, (4)fish, (5)peanuts, (6)soya, (7)milk, (8)tree nuts, (9)celery and celeriac, (10)mustard, (11)sesame seeds, (12)sulphur dioxide and sulphites (at concentration of more than ten parts per million), (13)lupin, (14)molluscs.

• CAFFE' (COFFEE)	€ 2,00
• TE' (TEA)	€4,00
Dong Yang Dong Bai (Tè verde/Green Tea)	
Marrakech Mint Tea (Tè verde e menta/Green Tea and Mint)	
Special Oolong (Tè semiossidato/Semi-fermented tea)	
Darjeeling FTGFOP (Tè nero/Black Tea)	
• INFUSI (INFUSIONS)	€4,00
• VINI DOLCI (DESSERT WINES)	
Emilio Vada - Moscato d'Asti DOCG 2021 (Piemonte)	€5,00
Tessère – IGT Raboso passito “Rebecca” 2012 (Veneto)	€7,00
Adanti -Montefalco Sagrantino Passito 2014 (Umbria)	€8,00
La Stoppa - Malvasia passita “Vigna del Volta”(Emilia Romagna)	€8,00
Fèlsina – Vin Santo del Chianti Classico DOCG 2008 (Toscana)	€10,00
Cos -Moscato Bianco Passito Aestas Siciliae n°8 2019 (Sicilia)	€ 7,00
Camin Larreyda -Jurancon Molleux Costat Darrer 2017 (Francia)	€7,00
Chateau Lamourette – Sauternes 2001 (Francia)	€10,00
• VINI LIQUOROSI (FORTIFIED WINES)	
El Maestro Sierra - Pedro Xymenez Sherry (Spagna)	€8,00
El Maestro Sierra - Sherry Oloroso (Spagna)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto 10 years old (Portogallo)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto Finest Reserve (Portogallo)	€8,00
• LIQUORI e DIGESTIVI (LIQUEURS)	
•DISTILLATI (SPIRITS)	