

# ME NU

## PER INIZIARE

---

**TARTARE TONNATA** euro 15  
Tartare di fassona piemontese la Granda, salsa tonnata, uovo di quaglia sodo, fiore di capperi, filetto di acciuga

**POLPETTANDO\*** euro 9  
Polpette di ceci, di melanzane e ricotta romana, di patate e spinaci accompagnate con verdure di stagione

**RICOTTA CROCCANTE** euro 7  
Ricotta con erbe aromatiche buccia di limone e spezie avvolta in pasta kataifi, servita con riduzione di aceto balsamico fatta in casa

**FAVE E CICORIA\*** euro 7  
Flan di cicoria con macco di fave e cicoria ripassata

**VIAGGIO TRA I NOSTRI MEZÈ** (per due persone) euro 19  
Degustazione di 5 assaggi delle nostre proposte

## MANI IN PASTA

---

**CACIO&PEPI** euro 10  
Tonnarello\* artigianale acqua e farina, pecorino romano, blend di 7 pepi: Madagascar, Sarawak, Tellicherry, Penja, Assam, Malabar, Pepe nero italiano

**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI** euro 12  
Ravioli\* artigianali ricotta e spinaci, con sugo di noci, maggiorana, e noce moscata

**NORMA INCONTRA BABAGANOUSH** euro 10  
Tonnarello\* artigianale al pomodoro, crema di melanzane, basilico, melanzane fritte, ricotta salata

**FETTUCCINE DEL PASTORE\*** euro 13  
Fettuccine fatte in casa con ragout di pecora di Martignano

**FAGIOLI TRA LE CURVE** euro 9  
Pasta e fagioli\* con le curve del pastificio Mancini

**VELLUTATA D AUTUNNO** euro 8  
Vellutata\* di zucca mantovana, crostini al rosmarino, paneer (formaggio fresco fatto in casa)

Tutte le nostre paste possono essere servite con tonnarello senza glutine del pastificio **Noobis Food**.  
Le preparazioni avvengono in un'unica cucina.

## DI TERRA E DI MARE

---

**POLLO D'ORIENTE** euro 14  
Pollo bio\*, doppia cottura con verdure saltate alla soya, servito con basmati speziato, lime e peperoncino

**LA CODA INCONTRA IL CACAO** euro 15  
Coda in umido\* servita con cous cous integrale palestinese Maftoul, grue di cacao, sedano croccante

**RADICI\*** euro 9  
Crema di sedano rapa, rape e carote cotte al forno, uovo bio cotto a 64 gradi C°

**GAMBERI CROCCANTI** euro 15  
Gamberi\* in pastella di riso e spezie, verdure di stagione, maionese al lime e salsa agrodolce

**POLPO "ALLA GALLEGA"** euro 14  
Polpo\* cotto a bassa temperatura, saltato in padella, servito su crema di patate e paprika dolce

**BACCALÀ IN CROSTA** euro 14  
Baccalà\* in crosta di panko, servito con hummus di ceci e maionese agli agrumi

## DOLCEMENTE

---

**TIRAMISU SPEZIATO**  
Crema al mascarpone, uova bio, savoiardo artigianale, bagna al caffè spezie e agrumi

**KULFI**  
Semifreddo alla vaniglia, zafferano, cardamomo, granella di pistacchio iraniano, salsa inglese profumata alla rosa

**EXTRAFONDENTE**  
Torta al cioccolato al 64%, senza glutine, servita con caramello salato e crema al mascarpone

**PASTA CHOUX**  
Bigné con crema chantilly e coulis di lampone

**FROLLA AL CACAO**  
Cestino di frolla al cacao, cremoso di mango e frutto della passione, ganache di cioccolato al latte, gel di frutto della passione

**CESTINO DI PANE FATTO IN CASA** euro 2,50



Le preparazioni presenti in questo menu indicate con \* sono state abbattute termicamente per permettere una migliore lavorazione e garantire la qualità delle materie prime, e vengono conservate a una temperatura di -22° C.  
I prodotti della pesca somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.  
Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato II – Reg. UE n. 1169/2011), presenti nelle ricette del nostro esercizio si prega di consultare l'apposito elenco da richiedere al personale presente.



**altrove**

---

**RISTORANTE**

executive chef: Barbara Agosti

sous chef: Mario Daniele

pastry chef: Stefania Guerrizio



**PIATTI E MENU CHE APRONO NUOVE ROTTE:  
CAPACI DI SCONFINARE, SPERIMENTARE E COMBINARE SAPORI,  
CULTURE E TRADIZIONI GASTRONOMICHE DIFFERENTI,  
DANDO VITA AD UNA CUCINA AL TEMPO STESSO  
LOCALE E GLOBALE.**

I nostri ingredienti e fornitori sono scelti con la massima cura,  
sia per la qualità dei prodotti che per il rispetto dei principi di  
sostenibilità ambientale e sociale.