

IL PRANZO

da

GIARDINO
CORDUSIO

COCKTAIL BAR & BISTROT



IL PRANZO

INSALATE E CARPACCI

Insalata di Zucca e radicchio (N, SO2, SE)

Zucca delica, radicchio tardivo, dukkha

Carpaccio di bresaola Chiavennasca (D, E, M, SO2)

Bresaola Chiavennasca, parmigiano 24 mesi, maionese alla rucola

PRIMI PIATTI

Zuppa di Carote (G, D, SO2)

Aromatizzata allo zenzero, con crostini di pane e formaggio di capra

Tagliolini al pomodoro (G, D, E, SO2)

Pasta all'uovo, passata di datterino rosso, datterini confit e basilico

Ravioli Cacio e pepe (G, D, SO2)

Pasta all'uovo ripiena di cacio e pepe e anatra affumicata

SECONDI PIATTI

Ganassino di vitello alla cacciatora (D, SO2, G, C)

Polenta mantecata in accompagnamento

Filetto di salmone in olio cottura (D, F, SO2, S)

Crema di patate al rafano, soia e cipollotto

UN PIATTO A SCELTA, ACQUA E CAFFÈ: 30 €

DUE PIATTI A SCELTA, ACQUA E CAFFÈ: 46 €

G – Glutine | D – Latticini | N – Contiene frutta a guscio | A – Arachidi | V – Vegetariano | VG – Vegano
E – Uovo e derivati | S – Soia e derivati | SE – Sesamo | M – Senape | C – Sedano | ML – Molluschi
F – Pesce | CR – Crostacei | SO2 – Anidride Solforosa e Solfiti | GF – Senza Glutine | LP – Lupini

Il nostro pesce e il caffè provengono da fonti sostenibili, per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente

DA CONDIVIDERE

Pinzimonio di verdure di stagione (C) servito con olio extra vergine Laudemio	14
Hummus di ceci, peperone crusco (G C SE S02) Crema di ceci, peperone crusco della Basilicata e olio Laudemio	14
Pane Croccante, burro e acciughe del Cantabrico (F G S02 D) Pane lievito madre, burro di montagna e acciughe Nardin	14
Focaccia barese (G S02) Focaccia lievito madre, pomodorini infornati e basilico	12
Truffle Club (G E D M S02) Prosciutto cotto, fontina, tartufo nero e dressing al tartufo nero	28
Vitello Tonnato (E F M S02) Vitello arrostito, salsa tonnata, capperi e acciughe	22
Club veg con melanzane rosse (G E D M S02) Melanzane rosse sott'olio, pecorino di Pienza e maionese ai pomodori secchi	22

AFFETTATI

Prosciutto crudo di Mangalica stagionato 24 mesi (S02)	20
Capocollo stagionato, selezione Jolanda de Colò (S02)	14
Bresaola Chiavennesca "Nobili" (S02)	14

FORMAGGI E DESSERT

Selezione di Formaggi (D) Matico fiorito, blumen, blu tunt e composta di albicocche	24
Macedonia (S02) Frutta di stagione servita con dressing di agrumi e vaniglia	10
Mousse di cioccolato e nocciole (N S02 D) Chantilly aromatizzata	10
Piccola Pasticceria (G E D S02) Cannoncino alla crema, Tartelletta alla frutta e Bignè alla panna	8



GIARDINO CORDUSIO

COCKTAIL BAR & BISTROT

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 2011/1169. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 2004/853, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. *Prodotto congelato