

IL PRANZO

*da*

GIARDINO  
CORDUSIO

BISTRO & COCKTAIL BAR



# IL PRANZO

DISPONIBILE DALLE 12 ALLE 15

## INSALATE E CARPACCI

**Insalata di carote e dukkah** (N, SO2, SE)

Carote cotte e crude, pickled, yogurt di cocco e dukkah

**Carpaccio di tonno affumicato** (F, SO2)

Tonno rosso affumicato, arance rosse e dressing mediterraneo

## PRIMI PIATTI

**Zuppa di ceci, cavolo nero e guanciale** (SO2, G)

Ceci, cavolo nero, crostini di pane casereccio e guanciale

**Tagliolini alla livornese** (G, D, E, SO2)

Tagliolini, salsa pomodoro, olive, cipolle rosse e basilico

**Ravioli cacio e pepe** (G, D, SO2, E)

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

## SECONDI PIATTI

**Pancia di maialino confit** (D, SO2, G, C)

Maialino, purée di patate mantecato alle erbe

**Filetto di pesce spada alla piastra** (D, F, SO2, G)

Pesce spada, coste saltate, limone e prezzemolo

UN PIATTO A SCELTA, ACQUA, CAFFÈ E COPERTO: 35 €

DUE PIATTI A SCELTA, ACQUA, CAFFÈ E COPERTO: 50 €

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	16
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, blutunt 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

BISTRO & COCKTAIL BAR

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