



## MENÙ DEGUSTAZIONE

### “LE BRICCOLE ED IL PAVONE”

#### IL NOSTRO BENVENUTO

BACCALÀ MANTECATO  
SU KETCHUP DI RAPA ROSSA & CHIPS DI MAIS

RADICCHIO, BORLOTTI & PAGLIA DI CALAMARO

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE SARDE,  
BURRO DI MALGA E MUDDICA

BRANZINO IN CROSTA DI PANKO  
SU PUÌNA & RADICCHIO TARDIVO

#### PRE-DESSERT

#### DOLCE EPILOGO

€ 50.00 PER PERSONA  
ESCLUSIVO PER TUTTO IL TAVOLO

“BRICCOLE E IL PAVONE” ABBINAMENTO VINI €25.00 P.P.



## PRINCIPI CRUDI

SASHIMI DI SALMONE TRA ZENZERO & CAROTA	€ 17.00
CUBI DI TONNO FRA CARCIOFI & AGRUMI	€ 17.50
GAMBERI ROSSI DI MAZZARA INCONTRANO ZUCCA TAMARINDO & NOCCIOLE	€ 19.00
SFOGLIA DI SCAMPI CRUDI RADICCHIO MANDARINO & ARIA DI BUFALA	€ 19.50
IL NOSTRO PERCORSO DI CRUDO IN 4 PORTATE (ESCLUSIVO PER TUTTO IL TAVOLO)	€ 42.50
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE AI PROFUMI D'INVERNO	€ 18.00



## PRINCIPI COTTI

BACCALÀ MANTECATO SU KETCHUP DI RAPA ROSSA & CHIPS DI MAIS	€ 14.00
PIOVRA IN DOLCE COTTURA DELLE MURGE PUGLIESI	€ 15.00
RADICCHIO, BORLOTTI & PAGLIA DI CALAMARO	€ 15.50
INSALATINA DI GRANCIORRO, CARCIOFI, PERE & VERMOUTH 1786	€ 17.50



## RISO, PASTA & PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA BUSERA DI GAMBERI ED EMULSIONE DI PREZZEMOLO	€ 15.00
GRAN RAVIOLI DI SEPIA SU SPUMA DI PATATE & ARIA D'ESPRESSO CAVE	€ 13.00
SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE SARDE, BURRO DI MALGA E MUDDICA	€ 13.50
GNOCCHETTI DI SEMOLA CON ROMBO CHIODATO & PORCINI DEL CADORE	€ 14.50
TAGLIOLINO AL RAGOÛT DI CARNI BIANCHE SU CREMA D'ASIAGO	€ 12.50



## SECONDE VIVANDE

SARDE CROCCANTI SU CARCIOFI E ARIA DI BUFALA	€ 17.50
QUASI PIL PIL DI BACCALA INCONTRA LA ZUPPETTA TOSCANA	€ 18.00
TARTARA SCOTTATA DI TONNO SU VARIAZIONE DI ZUCCA MARINA & SALSA BARBECUE	€ 19.50
TRANCETTI DI BRANZINO IN CROSTA DI PANKO SU PUÌNA & RADICCHIO I.G.P.	€ 20.50
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE SU SALSA BERNESE	€ 19.50

COPERTO E SERVIZIO

€ 3.50

AN  
TI  
CA  
TO  
RRE  
RACCONTI  
DI CUCINA

DEAR CUSTOMER,  
WE WANT TO MAKE THIS MEAL BECOME A SPECIAL MOMENT, THAT WILL LAST  
IN YOUR MEMORY FOR A LONG TIME.  
TO HELP US, IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE PLEASE DON'T HESITATE TO  
TELL TO THE STAFF, OUR CHEF WILL SUGGEST YOU A CUSTOMIZED MENU.  
ENJOY YOUR STAY



## TASTING MENÙ

### “LE BRICCOLE ED IL PAVONE”

#### OUR WELCOME

TRADITIONAL STOCKFISH MOUSSE WITH BEETROOTS  
KETCHUP AND PUFFED CORN WAFFLE

“RED CHICORY, BORLOTTI CREAM AND SQUID  
TAGLIOLINI

SOUTHERN THICK SPAGHETTI WITH SARDINES  
SAUCE, MALGA BUTTER AND BREADCRUMBS

BREAD CRUSTED SEA BASS, WITH RICOTTA CHEESE  
AND RED CHICORY

#### PRE-DESSERT

#### SWEET TENTATION

€ 50.00 PER PERSON  
EXCLUSIVELY FOR THE WHOLE TABLE



## RAW STARTER

SALMON IN SASHIMI STYLE BETWEEN CARROT AND GINGER	€ 17.00
RAW TUNA TATAKI WITH ARTICHOKE AND ORANGE	€ 17.50
MAZZARA RED PRAWNS MEET HAZELNUTS, TAMARIND AND PUMKIN	€ 19.00
SCAMPI CARPACCIO WITH MANDARINES, RED CHICORY AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 19.50
OUR TASTING SELECTION OF RAW FISH IN 4 COURSES (EXCLUSIVELY FOR THE WHOLE TABLE)	€ 42.50
AUTUMN FLAVORED PIEDMONT BEEF TARTARE	€ 18.00



## COOKED STARTER

TRADITIONAL STOCKFISH MOUSSE WITH BEETROOTS KETCHUP AND PUFFED CORN WAFFLE	€ 14.00
SLOW COOKED OCTOPUS WITH APULIA SCENTS	€ 15.00
RED CHICORY, BORLOTTI CREAM AND SQUID TAGLIOLINI	€ 15.50
ARTICHOKE AND CRAB SALAD, WITH PEAR AND VERMOUTH SCENTS	€ 17.50



## FIRST COURSE, PASTA & RICE

RISOTTO WITH TOMATO AND PRAWNS SAUCE AND CRISPY SEAWEED (MIN. 2 PERSON)	€ 15.00
SOUTHERN THICK SPAGHETTI WITH SARDINES SAUCE, MALGA BUTTER AND BREADCRUMBS	€ 13.50
CUTTLEFISH RAVIOLI WITH POTATOES SPUME AND COFFEE SCENTS	€ 13.50
HOME MADE SEMOLINA GNOCCHI, WITH TURBOT, PORCINI AND HAZELNUTS	€ 14.50
TAGLIOLINI WITH WHITE MEATS RAGOUT WITH ASIAGO FONDUE	€ 12.50



## MAIN COURSE

SARDINES TACOS, WITH ARTICHOKE AND BUFFALO CHEESE SPUME	€ 17.50
ALMOST A PIL PIL WITH BLACK CABBAGE	€ 18.00
MID CUIT TUNA HAMBURGER, WITH OUR BBQ SAUCE AND PUMKIN	€ 19.50
BREAD CRUSTED SEA BASS, WITH RICOTTA CHEESE AND RED CHICORY	€ 20.50
OUR SELECTED PIEDMONT BEEF WITH BÉARNAISE SAUCE	€ 19.50

## COVER AND SERVICE

€ 3.50

OPTIONAL TIPS ARE NOT INCLUDED IN THE SERVICE)

AN  
TI  
CA  
TO  
RRE  
RACCONTI  
DI CUCINA