

# MENÙ INVERNALE

## Antipasti

- Insalata di mare con fiore di verdure € 15,00
- Mignon di cappon magro su specchio di salsa di zucchini € 18,00
- Cialda di parmigiano reggiano con code di gambero saltate e funghi porcini € 18,00
- Filetto di tonno scottato in salsa di foie gras e patate schiacciate € 18,00
- Taratara di branzino con fiocchi di burrata e pomodori secchi € 15,00
- Crudo di Fassona con mistica e gocce di aceto balsamico € 10,00

## Primi piatti

- Spaghetti ai frutti di mare alla "Cristobal" € 14,00
- Bavette con calamaretti, croccante di fagiolini e riccioli di bottarga di tonno € 13,00
- Gnocchi all'astice con fondente di pomodoro e basilico € 17,00
- Trofie con guancetta di baccalà cozze spezzine e olive nere € 14,00
- Agnolotti piemontesi al ragù € 12,00

## Secondi piatti

- Filetto di branzino steccato alla maggiorana con patate viola e broccoli € 18,00
- Croccante Frittura calamari, gamberi e verdure € 16,00
- Calamari sabbia con finocchio gratinato € 16,00
- Degustazione di crostacei con verdure di stagione € 30,00
- Entrecôte di manzo con contorno di stagione € 20,00

## Dessert

- Cupola di cioccolato fondente ripiena di crema mascarpone e fragole € 8,00
- Millefoglie ai lamponi con gocce di cioccolato € 8,00
- Semifreddo al croccantino con scorzette di agrumi caramellate € 8,00
- Piccoli bomboloni alla crema pasticcera con panna montata su specchio di cioccolato € 8,00
- Piatto di frutta € 6,00

\*Secondo disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati