

IL MENU DELLO CHEF

Tacos di Polenta, scampi marinati, insalata alla catalana e guacamole (2,9)	26€
Riso Acquerello mantecato alla zucca Mantovana, salsa al bleu d'Aosta e polvere di liquirizia (7,9,12)	22€
Piccione e sapori d'autunno (1,7,8,9)	32€
Zuppetta di caco, gelato alla vaniglia e castagne (1,3,7)	12€

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER
L'INTERO TAVOLO

80€

100€ con abbinamento vini

ALLERGENI: 1-Cereali e glutine 2-Crostacei 3-Uova e derivati 4-Pesce e derivati 5-Arachidi 6 Soia 7-Latticini 8-Frutta a guscio 9-Sedano 10-Senape 11- Sesamo 12-Solfiti 13-Lupini 14-Molluschi

ANTIPASTI

Funghi porcini impanati e fritti (1,3)	16€
Spaghetti di tonno crudo, zucchine e salsa Ponzu Shoyu (1,4,6)	18€
Battuta di controfiletto, fiore d'uovo, composta di cipolle di Giarratana e cialda di Parmigiano (3,7)	18€
Polpo cotto alle erbe aromatiche e piastrato, salsa verde, castagne, guancialetto croccante e chips di patata viola (1,3,4,8,12,14)	20€

PRIMI

Gnocchetti di castagna fatti a mano, burro al cipollotto, datterini e scampi (1,2,3,7,9,12)	24€
Spaghettoni A.A. Mancini, crema di pane di segale, acciughe, pinoli, uvetta e finocchietto (1,4,8,9)	16€
Baffa di ravioli ripieni di quaglia e borragine, prescinsêua, terra di nocciole, demi-glacé e polvere di olio EVO Taggiasco (1,3,7,8,9)	24€
Taglierino al peperoncino mantecato al fondo bruno vegetale, verdure di stagione e pomodorino secco (1,3,7,9)	16€
Fettuccine di pane con il nostro pesto (1,3,7,8)	14€

SECONDI

Tataki di tonno ai tre sesami, tortino di carote e zenzero e fondo bruno di vitello (3,4,7,8,9)	22€
Calamari e funghi scottati, crema di borlotti, insalatina riccia e cipolle in agrodolce (4,9,12,14)	20€
Gamberi viola cotti al burro di cacao al forno, indivia scarola alla napoletana e mandorle tostate (4,7,8,9,12)	28€
Millefoglie di controfiletto di manzo Fassona Piemontese, patata fondente, sauté di verdure e il loro sugo (7,8,9)	24€

DESSERT

Millefoglie con crema di mascarpone e cioccolato fondente 70% (1,3,6,7,8)	9€
Semifreddo alla panera (3,6,7)	9€
Brioche tiepida ai cereali e farina integrale macinata a pietra, gelato alla mandorla e grue di cacao (1,3,7,8)	12€
Tronchetto di bavarese al cioccolato fondente 54%, caramello salato, pistacchio e fiocchi di sale Maldon (3,6,7,8)	12€
I nostri gelati mantecati al momento (3,6,7,8,11)	9€
I nostri sorbetti secondo stagione	8€

MENU

Avvertenze

IL RISTORANTE 20TRE ASSICURA ALLA SUA CLIENTELA UNA SCELTA ALIMENTARE IN PIENA SICUREZZA, SEGUENDO SISTEMATICHE PROCEDURE DI CONTROLLO DEI SISTEMI PRODUTTIVI E SEGNALANDO L'EVENTUALE PRESENZA DI INGREDIENTI ALLERGENICI. IN CASO DI DUBBIO IL RISTORANTE METTE A DISPOSIZIONE DEGLI OSPITI E DEL PERSONALE UN "ELENCO ALLERGENI". LA SICUREZZA ALIMENTARE È GARANTITA DAL RISPETTO DELLE NORME CE854 DEL 2004 E HACCP.

In mancanza di prodotto fresco gamberi, scampi e calamari potrebbero essere abbattuti a bordo.

Password WIFI

Ristorante-20Tre

Servizi & Eventi

*Sala privata per eventi
Prenotazione esclusiva del ristorante
Cappon magro a domicilio
Serate a tema con menu speciali*

Orari

*Dal lunedì al venerdì
dalle 12.30 alle 14.30
e dalle 19.30 alle 22.30
Il sabato dalle 19.30 alle 22.30
Chiuso la domenica*

