RISTORANTE Bazatti

MENU' DEGUSTAZIONE

Una sequenza di cinque portate create a mano libera dallo chef

Un percorso che varia continuamente in base alle stagioni e alle migliori materie prime disponibili

Il percorso può essere scelto tra carne o pesce

60 euro a persona

Il menù è per l'intero tavolo

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

Allergeni : Se sono presenti allergie e/o intolleranze alimentari segnalatelo al nostro personale che saprà mettersi in condizioni di evitare alimenti che contengono tali prodotti e potrà aiutare ad evitare ogni tipo di contaminazione crociata

in ciascuna preparazione, la possibile presenza di tracce dei seguenti allergeni:
(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

Coperto € 3,00

RISTORANTE Busatti

Antipasti

Crudo di mare *

Gambero rosso, mazzancolla del Mediterraneo, Capesanta, Scampo, Tartare di (tonno, salmone e ricciola)

€35,00

Ostriche Gillardeau

€6,00 l'una

(2,4,7)

Filetto di branzino su zuppetta di funghi porcini

€20,00

(1, 4 ,9)

Crocchette di gamberi in crosta di kataifi con maionese piccante e salsa di soia

€18,00

(1, 3, 4, 5, 6, 7)

Insalata di mare * tiepida su gazpacho, gel di pesca, insalatina di valeriana e sedano

€20,00

(2,9,14)

Tartare di tonno rosso con spuma di burrata, insalatina di pomodori colorati e melone

€20,00

(4,7)

Tartare di sashi (Scottona Finlandia) con carpaccio di champignon, cetriolo fermentato, tuorlo d'uovo croccante e tartufo scorzone

€20,00

(1, 3, 5)

Terrina di foies gras, pan brioche, gelato alla cipolla e gel di aperol

€20,00

(1, 3, 7)

Prosciutto del Marini con coccoli, giardiniera e mozzarella di bufala

€14,00

(1,5, 7,9)

RISTORANTE Busatti

Primi Piatti

Tagliolini fatti in casa con astice, pomodorini piccadilly e basilico fresco

€25,00

(1, 2,4,9)

Risotto cacio e pepe con tartare di gamberi rossi e polvere di peperone etrusco

€20,00

(2, 7,9)

Raviolo verde di baccalà, su vellutata di cavolfiore vongole veraci

€20,00

(1, 2, 3,4,5, 9)

Gnocco ai ricci di mare con spuma di zucca e bottarga di tonno

€20,00

(1, 2, 3, 4,9, 14)

Gnudi di ricotta e porcini con fonduta di Castelmagno, tartufo scorzone e mandorle tostate

€18,00

(1, 7, 8,9)

Pacchero del Pastificio Mancini con ragù in bianco di faraona, spuma di pecorino e polvere di porcini

€20,00

(1, 3,9)

RISTORANTE Busatti

Secondi

Catalana di astice, scampi e gamberoni con frutta e verdura di stagione (Astice, Scampi e Gamberoni)

€35,00

(2,9)

Tagliata di spada in crosta di pane panko con indivia belga grigliata, alga wakame ed emulsione di olive

€26,00

(4,1,11,5)

*Polpo * alla griglia e gamberi * in veste di lardo, con hummus, pomodori arrosto e terra di olive nere*

€26,00

(2,14,1,9)

*Fritto di mare * con verdure croccanti e ketchup dell'Artusi*

€25,00

(4,1,2,9)

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con finocchi e pesche saltate, salsa al miele e quattro pepi

€26,00

(9,12)

Filetto di manzo con purè di patate viola, spinacini saltati, salsa al vino rosso e tartufo scorzone

€30,00

(7,9,12)

RISTORANTE Busatti

Dessert

Tortino caldo al cioccolato fondente 72% con sorbetto ai frutti di bosco *(1, 3, 7, 8)*	€8,00
Sfera di cocco al cioccolato con gel di lamponi, pasta frolla e gelato al cocco *(1, 3, 7, 8)*	€8,00
Mousse all'albicocca accompagnato con gelato alla nocciola *(1, 3, 7, 8)*	€8,00
Crema al lime con salsa ai frutti di bosco, cialda croccante e gelato arachidi *(1, 3, 7, 8)*	€8,00
Semifreddo al croccante di noci, salsa al cioccolato e gelato al caffè *(1, 3, 7, 8)*	€8,00
Gelato artigianale gusti assortiti	€6,00
Cantucci con vin santo *(1, 3, 7, 8, 12)*	€6,00
Sorbetto al limone di nostra produzione	€5,00
Sgroppino	€6,00

Allergeni

Se sono presenti allergie e/o intolleranze alimentari segnalatelo al nostro personale che saprà mettersi in condizioni di evitare alimenti che contengono tali prodotti e potrà aiutare ad evitare ogni tipo di contaminazione crociata