



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880



REGISSEUR
CHATEAUX



I MENU DEGUSTAZIONE

Serviti in condivisione per tutto il tavolo

Gli esordi di papà “Vittorio”

Passioni “Carnali” ispirate alla nostra tradizione
servite in 8 portate

euro 300
vini e bevande escluse

Dalla nostra “campagna”

Le verdure nate e cresciute nel nostro orto
e nella nostra Planet Farm, servite in 8 portate

euro 250
vini e bevande escluse

Carta Bianca

16 portate per un’esperienza insolita per lasciarVi sorprendere
e guidare dal nostro guizzo creativo

euro 380
vini e bevande escluse

Nella tradizione di Vittorio

8 portate a base di pesci e crostacei
preparate coi freschi arrivi dal mercato
e dove non mancherà il nostro “Pacchero”

euro 300
vini e bevande escluse



LA CARTA

Antipasti

Crudo “D’Amare” pesci e crostacei ^(2,4,6,7,8,9,10,11,12,14)	euro 120
Granchio reale con zucchine al limone ^(2,3,4,6,12)	110
Uovo all’uovo ^(3,4,7)	160
“Piccata di melanzana” ^(3,7,12)	60

Primi piatti

Casoncello di taleggio, piselli e cardamomo ^(1,3,7,9)	euro 60
Gnocchi di patate al prezzemolo e fragoline di mare ^(1,3,7,14)	80
Risotto Pata Negra, emulsione al pomodoro e rafano ^(7,9,12)	80
Eliche con scampi, pinoli, shiso e basilico Planet Farms ^(1,2,4,7,8,14)	90

Pesci, Carni e l’Intruso

Bianco di branzino alla clessidra ^(4,7,12)	euro 90
“Che razza di asparago” ^(3,4,7,9,12)	70
Piccione arrosto, pistacchio e limone ^(6,7,8,9)	110
Pancia di maialino, erbe e prugne ^(3,7,12)	70
Il “Pomodoro” ^(6,7,9,10)	50

L’orecchia d’elefante è solo su prenotazione

Un’accurata selezione di formaggi è disponibile su Vostra richiesta
euro 9 al pezzo

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell’esperienza culinaria più autentica:
gli ospiti sono quindi tenuti a scegliere almeno due piatti.

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- ² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova
- ⁴ **Pesce** e prodotti a base di pesce
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape
- ¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Coperto: 9 euro

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore).

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.

