

**DEGUSTERIA ITALIANA NASCE DALL'IDEA  
E DALLA PASSIONE DI DUE GIOVANI RAGAZZI  
PER LE ECCELLENZE ITALIANE,  
PER LA CUCINA E IL BUON VINO.**

**PASSIONE CHE VORREMMO TRASMETTERVI  
RACCONTANDOVI LA STORIA D'ITALIA  
E LE SUE SPECIALITÀ.**

**IN OGNI PIATTO SONO RACCHIUSI LA  
PASSIONE, L'AMORE, LA CURA E L'IMPEGNO  
CHE METTIAMO OGNI GIORNO IN QUESTA  
PICCOLA REALTÀ.**

**VOI DEDICATECI IL GIUSTO TEMPO E NOI CI  
PRENDEREMO CURA DELLA VOSTRA  
ESPERIENZA.**

**BUON VIAGGIO...**

## **MENU FORMAGGI**

Spuma di ricotta al fumo, melograno,  
nocciole e ginepro (7,8)

€ 16,00

Bomboniera cremosa di pecorino ennese  
allo zafferano, pistacchi e mela (7,8,12)

€ 18,00

Riso di Vercelli mantecato al Brunet,  
cavolo nero e Arancia (7)

€ 20,00

Ravioli ripieni di parmigiano reggiano 24 mesi,  
confettura di cipolla rossa, aceto balsamico  
e finocchietto (1,3,7,12)

€ 22,00

Roche di "Basajo" pecorino erborinato al passito,  
cavolfiore, porri e uva bianca (7,8)

€ 24,00

Pecorino di Pienza a crosta fiorita impanato, porcini,  
aceto balsamico e miele millefiori (1,3,5,6,7,12)

€ 23,00

# **MENU DEGUSTAZIONE FORMAGGI**

Spuma di ricotta al fumo, melograno,  
nocciole e ginepro (7,8)

Riso di Vercelli mantecato al Brunet,  
cavolo nero e Arancia (7)

Pecorino di Pienza a crosta fiorita impanato,  
porcini, aceto balsamico e miele millefiori  
(1,3,5,6,7,12)

Crema di robiola, arancia, pompelmo  
e limone (1,3,7)

€ 55,00



## **MENU TARTUFO**

Terrina di fegatini di pollo al tartufo nero,  
Vin Santo di Caratello e Capperi (4,6,7)  
€ 18,00

Uovo 62°C, crumble al pepe, cavoli croccanti  
e tartufo bianco (1,3,7)  
€ 28,00

Risotto ai funghi porcini, castagne  
e tartufo bianco (6,7)  
€ 38,00

Spaghetti alla chitarra, ragu di maialino espresso,  
uvetta, rosmarino e tartufo nero (1,3,6,7)  
€ 24,00

Guancia di Cinta Senese, broccoli, crema di patate  
e tartufo nero (7,9,10)  
€ 28,00

Filetto di manzo, ceci e tartufo bianco (7)  
€ 48,00

## **MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO BIANCO E NERO**

Uovo 62°C, crumble al pepe, cavoli croccanti  
e tartufo bianco (1,3,7)

Spaghetti alla chitarra, ragù di maialino espresso,  
uvetta, rosmarino e tartufo nero (1,3,6,7)

Filetto di manzo, ceci e tartufo bianco (7)

Gelato alla crema, cioccolato fondente  
e tartufo nero (3,7)

€ 85,00

# **MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO BIANCO**

Uovo 62°C, crumble al pepe, cavoli croccanti  
e tartufo bianco (1,3,7)

Tagliolini burro e tartufo bianco (1,3,7)

Filetto di manzo, ceci e tartufo bianco (7)

Castagnaccio, cioccolato bianco, zabaione  
e tartufo bianco (3,7,8)

€ 120,00

## **MENU SELVAGGINA**

Daino battuto a coltello, sedano, finocchio  
e limone (3,9)  
€ 18,00

Lepre cotta a bassa temperatura, olive,  
cavolo nero e pinoli (9,12)  
€ 19,00

Tagliatelle alla lepre, more di gelso, malvasia  
e pistacchi (1,3,6,7,8,9)  
€ 21,00

Gnocchi di zucca gialla, quaglia, porri e timo (1,6,7)  
€ 23,00

Carrè di daino, sedano rapa, funghi ed erba  
cipollina (7)  
€ 27,00

Coscio di capriolo, riduzione di Brunello di  
Montalcino,  
spinaci e cipolla caramellata (7,9)  
€ 29,00

# **MENU DEGUSTAZIONE SELVAGGINA**

Daino battuto a coltello, sedano, finocchio  
e limone (3,9)

Tagliatelle alla lepre, more di gelso, malvasia  
e pistacchi (1,3,6,7,8,9)

Coscio di capriolo, riduzione di Brunello di Montalcino,  
cipolla caramellata (7,9)

Bonet, amaretto cannella e caffè (1,3,12)

€ 65



# GLI ALLERGENI

Glutine (1)	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati (2)	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati (3)	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
Pesce e derivati (4)	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati (5)	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati (6)	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati (7)	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati (8)	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati (9)	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati (10)	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati (11)	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> (12)	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati (13)	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati (14)	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.