

# TRACCE

---

D'ESTATE

# L'APERITIVO DA CONDIVIDERE *APERITIF TO SHARE*

PAN BRIOCHES DELLA CASA CON SALMONE MARINATO DA NOI E CREME FRAICHES

*HOME MADE PAN BRIOCHES, MARINATED SALMON AND CRÈME FRAICHES*

€ 8

FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA IGP

*HOME MADE FOCACCIA WITH PARMA HAM*

€ 10

OLIVE ALL'ASCOLANA

*TYPICAL FRIES OLIVES FILLED WITH MEAT*

€ 6

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI NOSTRANI CON MIELE E COMPOSTE DI FRUTTA

*TYPICAL COLD CUTS AND CHEESE WITH HONEY AND MARMELADE*

€ 18

PIZZA BIANCA A LENTA LIEVITAZIONE CON STRACCIATA DI BURRATA, POMODORINI E BASILICO

*HOMEMADE PIZZA WITH BURRATA CHEESE, FRESH TOMATOES AND BASIL*

€ 16

PIZZA BIANCA A LENTA LIEVITAZIONE  
CON MORTADELLA IGP, STRACCIATA DI BURRATA E PISTACCHI  
*HOMEMADE PIZZA WITH MORTADELLA, BURRATA CHEESE AND PISTACHIOS*

€ 18

PIZZA BIANCA A LENTA LIEVITAZIONE  
CON CHORIZO DI BELLOTA, PATATE E MISTICANZA  
*HOMEMADE PIZZA WITH CHORIZO, POTATOES AND GREEN SALAD*

€ 22

PIZZA BIANCA A LENTA LIEVITAZIONE  
CON GAMBERI ROSSI, RICOTTA, OLIO AL PREZZEMOLO E LIMONE  
*HOMEMADE PIZZA WITH RED PRAWNS, RICOTTA CHEESE, PARSLEY OIL AND LEMON*

€ 24

# LA CENA *DINNER*

Coperto *servizio* € 4,00

## TRACCE DELLA TRADIZIONE *TRADITIONAL TRACES*

PERCORSO DEGUSTATIVO DI 4 PORTATE *A TASTING MENU OF 4 COURSES*

VITELLO TONNATO

*TRADITIONAL COLD VEAL AND TUNA SAUCE*

PLIN AI TRE ARROSTI E JUS DI VITELLO

*HOMEMADE "RAVIOLO DEL PLIN" STUFFED WITH THREE WHITE ROASTS AND VEAL JUS*

ARROSTO DELLA VENA, BAGNETTO VERDE, PURÈ DI TOPINAMBUR

*ROASTED CALF, GREEN SAUCE WITH PARSLEY, GARLIC AND ENCHOVIES WITH JERUSALEM ARTICHOKE PURÉ*

BÔNET

*CHOCOLATE PUDDING, WITH AMARETTO BISQUITS AND AMARETTO DI GAVI LIQUEUR*

€ 70

## ANTIPASTI *APPETIZER*

CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO,  
INSALATA DI QUINOA, MOUSSE DI AVOCADO E PATATA DOLCE  
*FISH OF THE DAY CEVICHE, QUINOA SALAD, AVOCADO MOUSSE AND SWEET POTATOE*

€ 20

PRIMO FIORE VACCINO DI NOSTRA PRODUZIONE,  
VERDURE DI STAGIONE E BRUSCHETTA DI PAN BRIOCHES FATTO IN CASA  
*HOMEMADE RICOTTA CHEESE, SEASONAL VEGETABLES AND HOMEMADE PANBRIOCHES "BRUSCHETTA"*

€ 19

MISTICANZA DELLA PIANA VARIEGATA  
NOCI, POMODORI PACHINO, OLIVE VERDI SICILIANE E PESCHE AL NATURALE  
*GREEN SALAD, WITH WALNUTS, CHERRY TOMATOES, SICILIAN GREEN OLIVES AND PEACH*

€ 16

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE LOCALE,  
SALSA ALLE ACCIUGHE, NOCCIOLE IGP, CIPOLLA MARINATA E CIALDA DI TAPIOCA AI SEMI

*FASSONA BEEF TARTARE, ANCHOVIES SAUCE, PIEDMONTESE HAZELNUTS,  
MARINATED ONION, TAPIOCA CHIPS WITH SEEDS*

€ 20

VITELLO TONNATO  
*TRADITIONAL ROASTED COLD VEAL AND TUNA SAUCE*

€ 18

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

SPAGHETTO DI GRAGNANO COTTO IN ESTRATTO DI PESCE CON BOTTARGA DI MUGGINE

*SPAGHETTI PASTA COOKED IN A FISH BROTH WITH MULLET BOTTARGA*

€ 26

TAGLIATELLA AI 30 TUORLI FATTA IN CASA

CON SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON FRIGGITELLI E LIMONI SALATI

*HOMEMADE TAGLIATELLA, WITH SALMON, GREEN PEPPERS AND SALTED LEMON*

€ 26

PLIN DI NOSTRA PRODUZIONE AI TRE ARROSTI E JUS DI VITELLO

*HOMEMADE "RAVIOLO DEL PLIN" STUFFED WITH THREE WHITE ROASTS AND VEAL JUS*

€ 22

RIGATONI "MONOGRANO FELICETTI" ALL'AMATRICIANA

*RIGATONI PASTA WITH AMATRICIANA SAUCE*

€ 20

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI MELANZANE AFFUMICATE, PESTO DI BASILICO E  
FONDUTA DI GRANA PADANO

*HOME MADE POTATOES "GNOCCHI" WITH SMOKED AUBERGINE CREAM,  
BASIL PESTO AND GRANA PADANO CHEESE FONDUE*

€ 20

## SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

BRANZINO DEL MAR LIGURE,  
GAZPACHO DI MELONE, INSALATA RICCIA E POMODORO ARROSTITO  
*MEDITERREAN SEABASS, MELON GAZPACHO, ENDIVE AND BURNT TOMATOES*  
€ 28

POLPO MEDITERRANEO ALLA BRACE,  
CHORIZO DI BELLOTA ED ERBETTE SPADELLATE  
*CHARGILLED OCTOPUS, CHORIZO OF BELLOTA AND SAUTÉED HERBS*  
€ 29

SOTTOFILETTO DI ANGUS MARINATO IN ANTICUCHO E POMODORO ROCOTO  
*ANGUS SIRLOIN IN ANTICUCHO WITH ROCOTO TOMATOES*  
€ 32

ARROSTO DELLA VENA, BAGNETTO VERDE, PURÈ DI TOPINAMBUR  
*ROASTED CALF, GREEN SAUCE WITH PARSLEY, GARLIC AND ENCHOVIES, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉ*  
€ 27

COSTATA CON L'OSSO DI RAZZA PIEMONTESE ALLA BRACE, CON VERDURE DI STAGIONE  
*GRILLED T-BONE STEAK, WITH SEASONAL VEGETABLES*  
€ 10 all'etto

## DOLCI *DESSERTS*

### IL TIRAMISÙ DI VILLA LA BOLLINA

CON BISCOTTO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA, MOUSSE AL MASCARPONE  
CON INTERNO CREMOSO ALLA NOCCIOLA E SAVOJARDO AL CAFFÈ

*TIRAMISÙ WITH HAZELNUT BISQUITS, MASCARPONE AND COFFEE*

€ 8

### IL BÔNET DI VILLA LA BOLLINA

MOUSSE AL BÔNET TRADIZIONALE CON INSERTO AL CAMELLO SALATO,  
GLASSA ALL'AMARETTO DI GAVI E CIOCCOLATO FONDENTE

*CACOA BISQUITS, CHOCOLATE PUDDING, WITH AMARETTO BISQUITS AND AMARETTO DI GAVI LIQUEUR*

€ 10

YUZU TARTE, FRANGIPANE, MOUSSE ALLO YUZU E CIOCCOLATO BIANCO,

MERINGA ITALIANA E GELATO AL PEPE TIMUT

*YUZU TARTE, YUZU AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE, ITALIAN MERINGUE AND PEPPER TIMUT ICECREAM*

€ 10

### TRE CIOCCOLATI CON GELATO ALLA CILIEGIA AL PORTO

BISCOTTO ALLA NOCCIOLA CON MOUSSE AL FONDENTE 70%, CIOCCOLATO AL LATTE E  
CIOCCOLATO BIANCO

*DARK CHOCOLATE 70%, MILK CHOCOLATE, WHITE CHOCOLATE, COCOA BISQUIT WITH CHERRY ICE CREAM*

€ 10

MOUSSE ALLO ZABAIONE CON STREUSEL ALLA MANDORLA E MANDORLE CAMELATE

*SABAYON MOUSSE WITH CARAMELIZED ALMOND*

€ 8

# ALLERGENI *ALLERGENS*

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*plin | arrosto della vena | zabaione | tre cioccolati*

## ARAHIDI E DERIVATI

*olive all'ascolana | Tartare*

## CROSTACEI

*pizza con gamberi*

## FRUTTA A GUSCIO

*misticanza | tartare | pizza bianca | toramisù | bonet | zabaione | tre cioccolati | yuzu tarte*

## GLUTINE

*focaccia | pizza bianca | pan brioches | olive all'ascolana | spaghetti | tagliatella | plin | rigatone | gnocchi | tiramisù | bonet | yuzu tarte | cioccolato | zabaione*

## LATTE E DERIVATI

*salmone | olive all'ascolana | tagliere | piazza bianca | primo fiore | plin | gnocchi | tiramisù | bonet | yuzu tarte | cioccolato | zabaione*

## LUPINI

*pizza bianca può contenere tracce*

## MOLLUSCHI

-

## SEDANO

*plin | spaghetti | primo fiore | arrosto della vena*

## SENAPE

-

## SESAMO

-

## SOIA

*angus – olive all'ascolana possono contenere tracce*

## PESCE

*Salmone | ceviche | tartare | tonnato | spaghetti | tagliatella | branzino*

## UOVA E DERIVATI

*salmone pan brioches | olive all'ascolana | primo fiore | tartare | tonnato | tagliatella | plin | gnocchi | arrosto della vena | tiramisù | bonet | yuzu tarte | cioccolato | zabaione*