Ristorante Pampero

ANTIPASTI

La nostra selezione di pesci crudi, gel di limone e riccia tardiva €. 35,00

Composizione di mare calda, oliva taggiasca e pesto di salicornia €. 26,00

Cappesanta arrostita, zucca, lardo, nocciole €. 25,00

Gamberi, cavolfiore, culatello croccante, basilico €. 24,00

Calamari cacciaroli ripieni, topinanbur, polvere di alloro €. 24,00

Carpaccio di cervo, asparagi, agretto di lamponi €. 24,00

Uovo morbido panato, fonduta di formaggio, culatello, radici €. 22,00

PRIMI

Tortino di riso venere, gamberi croccanti, curry €. 22,00

Paccheri al datterino giallo, frutti di mare, pesto di basilico gentile €. 20,00

Bottoni di pesce, acciughe, erbe di campo e fave €. 20,00

Tagliolini, seppie nere, piselli peperoncino €.20,00

Raviolo di faraona, zucca, ristretto di franciacorta, tartufo nero €.20,00

SECONDI

Pescato del giorno con millefoglie di patate, cavolo nero croccante €. 28,00

Baccalà gratinato, bagnet verde, morbido di patate €. 25,00

Boccon di ombrina, gamberi, carciofi €. 28,00

Ciuppin zuppa di pesce ligure €. 28,00

Suprema di faraona, ristretto di cottura, scarola dei colli €. 25,00

Boccon di cervo, sedano rapa €. 25,00

--

Tavolozza di Formaggi €. 14,00

--

Coperto e servizio €. 4,00

Caffè €. 2,00

Acqua minerale Fonti Bracca €. 3,00

Procedura di bonifica

Alcuni prodotti come carne e pesce, da noi acquistati freschi e la pasta fresca e ripiena di nostra produzione per ragioni di bonifica ed approvvigionamento hanno subito un trattamento preventivo mediante il sottovuoto e/o abbattimento a -35°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Il pesce servito crudo viene sottoposto a bonifica preventiva a –20 C° per almeno 24 ore

fate presente le vostre eventuali allergie o intolleranze alimentari e sapremo consigliarvi

Allergeni presenti:1cereali 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Semi di Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi