

Menù Degustazione

Antipasto Misto

Battuta al Coltello con Maionese alle nocciole

Girello con Antica Salsa Tonnata

Insalata Russa Cremosa

Raw Meat with Hazelnut Mayonnaise... Veal with Tuna Sauce.... Creamy Russian Salad

Primi Piatti

Tajarin al ragù Contadino

Macaron del Fret con Pesto di Nocciole e Basilico

Thin Stripe of Pasta with Ragù Rolled Short Pasta served with Basil and Hazelnut Pesto

secondo Piatto

Tenerone di Manzo con Patate

Baked Roast Veal with Baked Potatoes

Un Dessert a Scelta

a Dessert of Your Choise

Menù Completo con tre portate più il dolce

Complete menu with three courses plus dessert

€ 45,00 p.p (per person)

Coperto Incluso ; Acqua... Caffè... Vini e Amari Esclusi

Cover Charge Included , Water, Coffee... Vine and Beverages Excluded.

Il Menù non e' divisibile e il prezzo si Intende per Persona

Menu' cannot be split, the price is per person.

Aperitivi con Sfiziosità

Gin Tonic...Americano... Negroni... Spritz...Aperitivo Analcolico
€7,00

Olio di Oliva Extravergine Nocellara del Belice "Sicilia"
Bread and Nocellara del Belice "Sicilia" Extra Virgin Olive Oil
€5,00

Millefoglie con Salmone...Ricotta...Avocado...Olio al Basilico
Crispy Mille-feuille with Marinated Salmon, Fresh Ricotta, and Basil Oil
€7,00

Millefoglie con Sarde....Maionese...Salsa al Prezzemolo
Crispy Mille-feuille with Sardines...Garlic Mayonnaise and Parsley Sauce
€6,00

Pane Casereccio Croccante con Cipolle Stufate al Marsala
Crostone with Onions Stewed in Marsala
€8,00

Pane Casereccio Croccante con Patè di Fegatelli
Crostone with Liver
€9,00

Pane Casereccio Croccante con Pomodoro e Basilico
Crostone with Onions Stewed in Marsala
€8,00

Pane Casereccio Croccante con Acciughe...Ricotta Fresca e
Stagionata...Pomodori...Cipolla Rossa ...Olive e Capperi
Crostone with Onions Stewed in Marsala
€9,00

Pane Casereccio Croccante con Caponatina di Verdure

Crostone with Onions Stewed in Marsala

€10,00

Piccolo Tagliere di Salumi e Formaggi Tipici

Small Platter of Typical Cured Meats and Cheeses

€12,00

Degustazione di Salumi e Formaggi min. 2 persone

Tasting of cured meats and cheeses (min. 2 people)

€15,00 p.p.

Antipasti - Starters

Gli antipasti sono tutti fatti a mano dallo Chef con Materie Prime locali
Starters are Homemade, we only use local Food

Battuta di Vitello al Coltello con Maionese alle Nocciole Il Vitello Tonnato e l'insalata Russa Cremosa

Fassone Tartare with Hazelnut Mayonnaise... Sliced Fassone Veal served with Aioli Sauce... Russian Salad
€18,00

Lingua di Vitello... Ricotta e Chutney di Mandarini e Zenzero

Veal Tongue... Ricotta with Mandarin and Ginger Chutney
€14,00

Vellutata di Ceci... Uovo Pochè... Crumble di Pan Brioche

Creamy Chickpea Soup with a Poached Egg and Toasted Brioche Crumble
14,00

Polpo... Seppia e Calamaro alla Griglia su Vellutata di Patate e Olive... Olio al Basilico... Pane Croccante

Grilled Octopus, Cuttlefish, and Squid on a Potato Velouté with Green Beans, Olives, Basil Oil, and Crunchy Bread
€20,00

Insalata di Carciofi con Grana e Pecorino

Artichoke Salad with Shaved Grana and Pecorino
€16,00

Patate Viola... Barbabietola... Radicchio... Broccolo... Cavolfiore... Scarola... Cime di Rapa... Porro... Pane Fritto... Olio al Prezzemolo... Gocce di Bagna Cauda

Winter Garden Medley Purple Potatoes, Beetroot, Radicchio, Broccoli, and Cauliflower with sautéed Escarole, Turnip Tops, and Leeks, Fried Bread, Parsley Oil, and Bagna Cauda drops
€16,00

Piatti - First Course

Le Paste sono tutte di Nostra Produzione con Farine e Uova Locali
Homemade Pasta is our production, we only use Organic Flour and Eggs from Local Farmhouse

Tajarin di Langa con Ragù Contadino

"Tajarin" Traditional Piedmontese thin egg pasta served with a hearty meat and vegetable sauce.

€ 14,00

Plin Ripieni di Ossobuco ... Zafferano... Fondo Bruno

Home made Ravioli del Plin... Saffron... Brown Fund

€ 16,00

Macaron del Fret con Pesto di Basilico e Nocciole

"Macaron del Fret" Rolled Short Pasta with Basil and Hazelnut Pesto

€ 14,00

Gnocchi di Lumaca Gratinati al Forno

Snail Gnocchi with Fondue

€ 16,00

Risotto Carnaroli ai Quattro Formaggi Porro e Tartufo Nero

Carnaroli Risotto with Four Cheeses Cervere Leek and Black Truffle

€ 18,00

Spaghetto alla Chitarra... Aglio... Olio... Prezzemolo... Gamberi

Home made Spaghetti ... Garlic... Olive Oil... Parsley... Shrimp Tartare

€ 20,00

Agnolotti Tradizionali al Sugo di Arrosto

Traditional Piedmontese Agnolotti with Slow-Roasted Meat Sauce

€ 14,00

Gnocchi di Patate ... Gamberi... Seppie... Cozze... Vongole

Handmade Potato Gnocchi With Shrimp, Cuttlefish, Mussels, and Clams in a light seafood sauce.

€ 16,00

Zuppa di Cipolla Gratinata al Forno

French-Style Onion Soup au Gratin

€ 14,00

Secondi Piatti - Main Course

Le Carni provengono da allevamenti locali...Le Verdure sono acquistate da Az. Ag. locali
We only buy Meats from local Farms and Vegetables from Local Farmhouses

I Classici del San Martino

Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo su Crema di Patate

Stew Veal cooked in Nebbiolo Wine served with Baked Potatoes

€22,00

Tenerone di Vitello al Forno con Patate

Baked Roast Veal with Baked Potatoes

€18,00

Petto di Anatra Miele e Nocciole

Duck Breast cooked at Low Temperature served with Homemade Honey and Hazelnuts Cream

€22,00

Medaglione di Coniglio Porchettato con Salsa ai Peperoni e Crema di Patate

Roasted Rabbit Medallion with Herbs and Garlic, Bell Pepper Sauce and Smooth Potato Purée

€18,00

Calamaro Ripieno...Patate Dolci in Crosta

di Semi di Chia e Lino...Castagne al Miele...

Stuffed Squid...Sweet Potatoes in a Chia Seed and Flaxseed Crust...

Honeyed Chestnuts...

€20,00

I Fritti del San Martino

Medaglione di Faraona Ripiena di Castagne Impanata e Fritta
su Crema di Patate Dolci...Chutney di Zucca e Zenzero

Fig and Walnut-Stuffed Guinea Fowl Medallion, Breaded and Fried, on Sweet Potato Cream with Pumpkin
and Ginger Chutney

€ 20,00

Polenta e Merluzzo Croccanti...Bagnetto Verde

Crispy Polenta and Cod... with "Bagnetto Verde" Herb Sauce

€ 18,00

Fritto Misto ...diverso...

"Polpette di Bollito...Lumache ...Animelle e Trippa"...Fritte

Mixed Fried Food...different..."Boiled Meatball...Snail...Sweetbread...Tripe"

€ 18,00

La Milanese di un Piemontese con Patate e Maionese

300gr di Carne Morbidissima con Doppia Impanatura

„Milanese“ 300g of very tender meat with double breading, potatoes and mayonnaise

€ 20,00

Fritto...di Mare Nostrum...

"Salmone...Tonno ...Spada ...Baccalà...Gambero"...Fritti

Con Verdure in Tempura e Salse in Accompagnamento

"Mare Nostrum" Seafood Fry Deep-fried Salmon, Tuna, Swordfish, Salt Cod, and Shrimp served with
Vegetable Tempura and Assorted Dipping Sauces.

€ 25,00

Carciofo Fritto alla Giudia

Traditional Roman-Jewish crispy deep-fried artichoke

€ 10,00

Gli Special del San Martino

Tagliata di Fegato di Vitello con Cipolla Caramellata

Sliced Veal Liver with Caramelized Onion

€ 18,00

Medaglione di Lingua di Vitello in Dolceforte

con Cioccolato Fondente Rhum...Pinoli ...Zenzero e Uvetta

Veal Tongue Medallion in Dolceforte with Dark Chocolate, Rum, Pine Nuts, Ginger, and Raisins

€ 20,00

Trippa di Vitello Gratinata al Forno

Baked Gratinated Veal Tripe

€ 14,00

Bollito non Bollito di Carni Accompagnate...

Testina e Cavolfiore con Bagna Cauda ...Muscolo e Patate con Bagnetto

Verde... Scaramella e Broccolo con Salsa al Rafano ...

Boiled Meats Served with...Head and Cauliflower with Bagna Cauda...Muscle and Potatoes with Bagnetto

Verde...Scaramella and Broccoli with Horseradish Sauce...

€ 22,00

Tagliata di Fassone Piemontese 300gr con Salsa al Marsala e Tartufo Nero...Patate Arrosto....

Sliced Piedmontese Fassone Beef 300g with Marsala Sauce and Black Truffle... Roasted Potatoes.

€ 24,00

Contorni di Verdure ~ Vegetables

Le Carni provengono da allevamenti locali...Le Verdure sono acquistate da Az. Ag. locali
We only buy Meats from local Farms and Vegetables from Local Farmhouses

Contorni di Stagione

Mix Vegetable Cooked with Toatoes

€ 8,00

Dessert

Home made Desserts

Tutti i Dessert sono fatti a mano dallo Chef con le farine Biologiche dei Mulini Locali , le uova Biologiche e lo zucchero Grezzo. Frutta Locale e Cioccolato Biologico

Vetrina dei Dolci da € 7,00 a € 12,00 al pz.

@Smartino2027