

## Antipasti

Tartare di salmone, mango, alga wakame, sesamo bianco, salsa teriaky <i>Salmon tartare, mango, wakame seaweed, white sesame, teriaky sauce</i>	All.4,6,11		€17
Calamari, pomodorini confit, olive taggiasche, mayo agro-piccante <i>Calamari, confit cherry tomatoes, green olives, sour-spicy mayo</i>	All.3,4,7		€14
Nuvolette di baccalà fritto, mayo alle erbe <i>Fried codfish clouds, herb mayo</i>	All.1,3,4,7		€16
Tortino agli asparagi, crema di parmigiano 36 mesi <i>Asparagus tartlet, 36-month parmesan cheese cream</i>	All.1,3,7		€14
Spaghettoni di carote, patate, salsa al pomodoro, crema di zucchine <i>Carrot noodles, potatoes, tomato sauce, zucchini cream sauce</i>			€13
Tofu marinato alla soia, topinambur in doppia consistenza <i>Soy and potato marinated Tofu</i>	All.6,7		€14
Tartare di manzo battuta al coltello, tuorlo d'uovo cbt, senape, cetriolini in agro <i>Knife-beaten beef tartare, egg yolk, mustard, gherkins</i>	All.7		€16
Insalatina tiepida di coniglio, fagiolini, carote e peperoni saltati <i>Warm salad of rabbit, green beans, carrots and sautéed peppers</i>			€14






*Piatti della tradizione Sullenuvole*

 **SULLE**  **NUVOLE**


### Lista allergeni

1 glutine	8 frutta a guscio e derivati
2 crostacei e derivati	9 sedano e derivati
3 uova	10 senape e derivati
4 pesce e derivati	11 semi di sesamo e derivati
5 arachidi e derivati	12 anidride solforosa e solfiti
6 soia e derivati	13 lupino e derivati
7 latte e derivati	14 molluschi e derivati

## Primi

Soba di grano saraceno cacio e pepe, tartare di salmone All.1,4,7 <i>Buckwheat soba cheese and pepper, salmon tartare</i>		€17
Ravioli ripieni al baccalà mantecato, crema di zucchine, chips di zucchine All.1,2,3,4,7 <i>Ravioli stuffed with creamed cod, cherry tomatoes and stracciatella cheese</i>		€17
Linguine ai lupini di mare All.1,2 <i>Linguine with clams</i>		€16
Mezzi rigatoni allo spada, pomodorini, olive taggiasche, pinoli All.1,4,8 <i>Rigatoni with swordfish, cherry tomatoes, taggiasca olives, pine nuts</i>		€16
Paccheri ai due pomodorini, olio al profumo di basilico All.1 <i>Pacchero with tomato, basil oil</i>		€14
Spaghettoni al pesto di pistacchio e ricciolini di cacao All.1,6,7, <i>Spaghettoni with pistachio pesto and crunchy cocoa bean</i>		€18
Risotto al nero di seppia, scottatina di seppie al rosmarino All.2,4 <i>Squid ink risotto, cuttlefish seared with rosemary</i>		€17

## Secondi

Tentacolo di polpo scottato, vellutata di piselli, polvere di barbabietola All.4 <i>Seared octopus tentacle, pea velouté, beet powder</i>		€25
Trancio di pesce al forno (in base alla disponibilità del mercato), fagiolini, bottarga All.2,4 <i>Baked slice of fresh fish, sautéed green beans, mullet roe</i>		€25
Catalana di seppie, gamberi e polpo All.2,4 <i>Catalana of cuttlefish, shrimp, and octopus</i>		€24
Pancia di maialino CBT, millefoglie di patate All.1,6,7,10,12 <i>CBT pork belly, potato millefeuille</i>		€23
Cotoletta di vitello alla milanese, rucola, pomodorini All.1,3,7 <i>Milanese veal cutlet, arugula, cherry tomatoes</i>		€27

Solo a cena coperto €3

A pranzo sconto del 10% su tutto il menù

A fine pasto vi verrà fornita la nostra carta dei dessert

## Dessert

Torta di mousse alle fragole, biscotto al cacao All.1,2,8 <i>Strawberry mousse cake, cocoa cookie</i>	€8
Budino alla cannella, salsa al profumo di liquirizia All. 6 <i>Cinnamon pudding, licorice-scented sauce</i>	€8
<i>Dessert adatto a celiaci, vegani, intolleranti lattosio</i>	€8
Tenerina al cioccolato fondente 72%, salsa alla vaniglia All.2,3,4 <i>Tenerina with 72% dark chocolate, vanilla sauce</i>	€8
Cestino di lingue di gatto, ganache al caramello salato, crema al cioccolato <i>Cat's tongue basket, salted caramel jaws, chocolate cream</i> All.2,3,4	€8
Torta Lemon curd, meringhette All.1,2,3 <i>Lemon curd cake, meringues</i>	€8
Frutta fresca <i>Fresh fruit</i>	€7
Ciocolatini fondenti home made e un calice di...Barolo Chinato- Franco Conterno <i>Home-made dark chocolates and... a shot of barolo chinato cantine Franco Conterno</i> All. 2,4,5	€11



*Tutti I Nostri Dessert Sono Prodotti Con Amore E Passione Dalla Nostra Elena*

### Lista allergeni

1 glutine	5 frutta a guscio
2 lattosio	6 Arachidi e derivati
3 uovo	7 Semi di sesamo
4 soia	8 Frutti di bosco