

# *Menu*

c a n t i n a

L e m i n e

## ***Menu Degustazione***

A persona € 85,00 vino escluso

A coppia € 200,00 con una bottiglia di vino scelta dal sommelier

Abbinamento di 4 vini € 40,00 a persona

Prezzi compresi di coperto, acqua e caffè

### ***Fidanzamento con la cucina***

Piccolo ingresso a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

### ***Il nostro pane e il nostro burro***

Allergeni: Glutine, lattosio, sesamo

### ***In fondo al mar***

Calamari, salsa al beurre blanc, aromi

Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, lattosio e glutine

### ***Club burger***

Pane al burro, bottarga e fegato di pesce affumicato

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti, glutine, lattosio

### ***Stock***

Cannolo farcito di baccalà, acqua di crostacei, pancetta e olive

Allergeni: lattosio, pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

### ***Mare a Bologna***

Lasagnetta di pasta fresca con ragù di mare

Allergeni: glutine, uovo, pesce, molluschi, crostacei, solfiti, lattosio, sedano

### ***Splash***

Trancio di branzino cotto a bassa temperatura con sedano rapa e olio aromatizzato

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, solfiti, lattosio

### ***Predessert***

Dolce a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

### ***Sfera 2018***

Sfera di cioccolato bianco, mousse alla nocciola, crumble alle mandorle e lamponi

Allergeni: lattosio, solfiti, uova, glutine, frutta secca

### ***Piccole dolcezze***

Allergeni: uova, glutine, lattosio, solfiti, frutta a guscio, arachidi

# ***Menu Gasperini***

## ***Per tutti i componenti del tavolo***

A persona € 110,00 vino escluso  
A coppia € 250,00 con una bottiglia di vino scelta dal sommelier  
Abbinamento di 4 vini € 40,00 a persona  
Prezzi compresi di coperto, acqua e caffè

Ideato in onore dell'allenatore dell'Atalanta consiste in una successione antipastini di mare.  
L'arte di *coordinare e creare* mettendo in campo le risorse rese disponibili dal mercato

### ***Fidanzamento con la cucina***

Piccolo ingresso a sorpresa  
Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

### ***Il nostro pane e il nostro burro***

Allergeni: Glutine, lattosio, sesamo

### ***Crudità di mare***

Pesce crudo secondo mercato  
Allergeni: può contenere tutti gli ingredienti

### ***Mare al vapore***

Pesce al vapore secondo mercato condito con olio e limone  
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti

### ***Cappesanta Gratinata***

Cappesante, pangrattato, olio evo al forno  
Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

### ***Frittino di mare***

Pesce fritto secondo mercato  
Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

### ***Predessert***

Dolce a sorpresa  
Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

### ***Piccole dolcezze***

Allergeni: uova, glutine, lattosio, solfiti, frutta a guscio, arachidi

# ***Menu alla carta***

Prezzi a persona

## **Antipasti**

***Pesce Crudo***

Vedi pagina che segue

***Mare al vapore € 40,00***

Piovra, calamari, cappasanta e crostacei al vapore conditi con olio evo e limone  
Allergeni: glutine, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

***In fondo al mar € 22,00***

Calamari, salsa al beurre blanc, aromi  
Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, lattosio e glutine

***Club burger € 20,00***

Pane al burro, bottarga e fegato di pesce affumicato  
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti, glutine, lattosio

## **Primi piatti**

***Mare a Bologna € 25,00***

Lasagnetta di pasta fresca con ragù di mare  
Allergeni: glutine, uovo, pesce, molluschi, crostacei, solfiti, lattosio, sedano

***Stock € 25,00***

Cannolo farcito di baccalà, acqua di crostacei, pancetta e olive  
Allergeni: lattosio, pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

***Mercatini di Natale € 20,00***

Fregula alla zucca, branzi e polvere di liquirizia  
Allergeni: lattosio, glutine, solfiti

## **Secondi piatti**

***Splash € 35,00***

Trancio di branzino cotto a bassa temperatura con sedano rapa e olio aromatizzato  
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, solfiti, lattosio

***Frittino di mare € 40,00***

Calamari, scampo e mazzancolla  
Allergeni: glutine, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

***Santo pagano € 28,00***

Faraona farcita con il suo jus e timballo di patate  
Allergeni: glutine, frutta secca, lattosio

## ***Pesce Crudo***

Può contenere i seguenti allergeni: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa

### ***Crudità di mare***

***Piccola € 55,00***

***Grande € 110,00***

carpaccini, tartare, crostacei, coquillage, caviali di muggine caviale di keta e salmone marinato

### ***Plateau***

***Ostriche e coquillages € 80,00***

12 pezzi tra ostriche, conchiglie e ricci secondo il mercato

***Carpacci e tartare di pesce € 40,00***

carpacci e tartare di 3 specie ittiche

***Crostacei € 80,00***

12 pezzi suddivisi tra scampi, gamberi e mazzancolle

***Cena Cruda € 200,00***

*3 plateau: ostriche e coquillage, carpacci e tartare, crostacei*

## Precisazioni di servizio

**I gentili ospiti sono pregati di segnalarci eventuali intolleranze o allergie a prescindere dai piatti ordinati.**

Tutti i nostri piatti potrebbero infatti contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa e solfiti. Precisiamo che non siamo in grado di garantire la completa assenza di detti allergeni da nessuno dei nostri piatti.

-

Nelle preparazioni possono inoltre essere utilizzati aglio, cipolla, spezie, erbe aromatiche, frutta secca ed altri ingredienti non specificati nel menu.

-

La legge impone che il pesce crudo sia somministrato solo dopo un abbattimento a - 20 °C per almeno 24 ore.

-

Per la preparazione di tutti i piatti possono essere impiegati prodotti surgelati o congelati.

-

Degustazione di salumi e formaggi in cantina  
Con vino, prosecco o analcolico € 15,00  
Con Champagne € 20,00

Coperto, servizio, grissini, pane e burro, “fidanzamento con la cucina” € 5,00  
Servizio dell’acqua a persona € 2,00  
Caffè e dolcetti finali € 3,00