

IL SALOTTO

PRESENTA

Martin Euzé

**Benvenuti al Salotto, dove riempiamo lo stomaco con l'immaginazione,
grazie a piatti architettati con stile e potenziali sfumature che mettono
alla prova il tuo gusto e lo fanno viaggiare in un'altra dimensione.**

HOTEL
ATLANTICO
Castiglione Cella

INIZIAMO COSÌ, CHE SE SI PENSA BENE, SI CUCINA BENE

Una Bella Tartare di Pescato del Di'	18
con avocado, agrumi freschi e un pizzico di ginger (4, 6, 8, 12)	
Calamari & Gamberi provenienti dal profondo Tirreno	16
cotti al vapore e posati su un gazpacho con cipolla di Tropea marinata (2, 4, 9, 12)	
La Battuta di Chianina Toscana	15
tagliata al coltello con stracciatella, pomodori secchi e succose olive nere (1, 9, 10)	
L'Uovo del rinomato amante di galline Paolo Parisi	15
cotto a bassa temperatura con spuma al parmigiano e acciughe del Cantabrico (1, 3, 7)	
La Panzanella Toscana & La Burratina d'Andria	15
con basilico fresco e l'olio d'oliva delle ricche terre del Cavallino (1, 7)	

CONTINUIAMO CON DELLA PASTA FRESCA CHE FA DANZARE LA LINGUA

Lo Spaghetto Verrigni	16
all'aglio&olio con le sue vongole veraci (1, 14)	
La Linguina di Gragnano	18
tra calamari, gamberi e bei frutti di mare (1, 2, 4, 12, 14)	
Il risotto Acquerello	18
affrescato al nero di seppia con un tocco di gamberi rosa e mandorle (1, 2, 4, 8, 9, 12)	
Le Tagliatelle	15
al ragù bianco di cortile, con i suoi prelibati funghi porcini e scaglie di parmigiano (1, 3, 7)	
I Tortelli	15
ripieni di melanzane viola, con i pomodorini ciliegini e la mozzarella di bufala (1, 3, 7)	

Per i nostri cari amici celiaci, non abbiate timore, fatevi avanti e sarete sorpresi da come vi delizieremo dei nostri piatti fatti a misura per voi.

Nell'eventualità in cui il prodotto fresco non fosse disponibile (NON SIA MAI), potremmo servirvi di prodotti congelati e vi sarà comunicato di volta in volta. Promesso.

ASSAPORIAMO POI L'ARTE DEL CUOCO

Il Branzino pescato all'Amo	24
cotto a bassa temperatura, con verdure e maionese rigorosamente fatta in casa (4)	
Il Signor Rombo	26
grigliato con quelle erbette aromatiche, ortaggi di stagione e zafferano (4)	
La Nostra Frittura di Mare	24
tra calamari, mazzancolle e gamberi rosa (2, 4, 5, 12)	
Il Controfiletto di Chianina	24
grigliata come si deve con i suoi ortaggi di stagione	
Il Pescato del Di'	7,5 l'etto
al forno, cotto sulla sua lisca con un'esplosione di verdure dell'attimo (4)	

INFINE, FACCIAMOCI VENIRE DELLE DOLCI IDEE

La Crema leggera al limone	7
con i frutti del bosco e un rinfrescante sorbetto alle fragole (7, 8)	
La Mousse al Cioccolato Fondente Amedei 70%	7
con un tocco di ananas caramellato e un sorbetto colorato ai lamponi (3, 7, 8)	
Il cremoso al Cocco	7
con gelato al mango e il suo leggero crumble integrale (3, 7)	
DAI DAI	7
che la rinomata Mattonella ai pinoli ce l'abbiamo	
Infine i nostri Sorbetti biologici e i Gelati di stagione	6

Cari Deliziatori vi vorremmo informare che nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo i seguenti ingredienti: (1) cereali, (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) lupini, (13) molluschi. La nostra attenzione alle allergie è assai alta e i nostri collaboratori sono informati della composizione dei piatti per aiutarvi nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

FINE