

# Croix de Ville

## RESTAURANT

Tutti i prezzi sono espressi in euro

### LIMITED EDITION

---

#### **"Tavolo 5" \***

Tavolo dove assaporare un susseguirsi di portate a fantasia dello Chef, precedute da calide di benvenuto e amuse-bouche - 45,- (max. 2 pax)

#### **"Il mare nel rame" \***

Zuppa di pesce e crostacei esclusivamente dei mari italiani servita in pentolone di rame al centro del tavolo. Aperitivo a sorpresa servito nell' attesa - 30,- cad.

#### **Assaggiati \*\***

*Menù degustazione composto da calice di benvenuto, e tre portate a scelta dal menù, in versione assaggio gourmet, per conoscere la nostra cucina un pezzo alla volta - 38,-*

\*Su prenotazione esclusiva

### PER INIZIARE

---

#### **Autunno valdostano**

Morbido di castagne servito su spuma di lardo, salsa al miele di montagna e cristalli di sale Maldon - 13,-

#### **Saveurs d'alpage**

Carpaccio di manzo Valdostano al batticarne su letto di misticanza, cubetti di pan nero, laticello e burro di panna - 13,-

#### **'O Purpo**

Polpo verace\* scottato servito su sfilacci di burrata, cipolla rossa grigliata e colatura di pomodori in insalata - 16,-

#### **La Crudité**

In base ad arrivi e disponibilità del mare, crudo di gamberi viola, rossi o scampi dei mari italiani - 20,-

Tutte le nostre portate sono soggette a processo di abbattimento rapido di temperatura.

\* Qualora non possibile reperire il prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto congelato all'origine di alta qualità

I piatti possono contenere allergeni. Rivolgetevi al nostro personale di sala per maggiori informazioni e segnalare eventuali allergie

\*\*Il menu degustazione si applica a tutto il tavolo

## PRIMI PIATTI

---

### Gragnano e conchiglie

Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci, pesto di pomodori secchi e nocciole del Piemonte - 14,-

### *El Turtlèin*

*Tortellini alla moda di Bologna alla crema di latte di capra e Parmigiano Reggiano - 12,-*

### 'O rraù

Penne a candela al ragù in stile Napoletano lasciato "pippiare" oltre 6 ore. Servito insieme alla sua carne "mischiaata" - 13,-

### Milano 1928

Risotto alla Milanese da antica ricetta di famiglia, cotto con brodo di pollo o di gallina, fondo di manzo, mantecato con burro e Parmigiano Reggiano- 15,-

### *Pomod'oro*

*Fettuccine di pasta fresca in salsa S. Marzano D.o.p., privati dei semi e della buccia, brasati insieme a un delicato fondo di cipolla e finiti con pomodorini scottati, basilico e olio EVO - 14,-*

### Ridi ridi che...

Gnocchetti di ortiche\* al ragù di totani e pomodori secchi serviti sul loro nero - 12,-

## SECONDI PIATTI (Tutti i piatti sono comprensivi di contorno)

---

### Sotto sale e olio

Erbette extra 4,-

Patate all'olio extra 3,-

Cubo di baccalà cotto in olio di oliva agli aromi del mediterraneo su crema di ricotta Seras, cipolla grigliata e gocce di pomodoro secco - 22,-

### **Ad (amo) e EVO**

Erbette extra 4,-

Patate all'olio extra 3,-

Branzino Italiano pescato ad amo scottato in padella pesante con un filo di olio Extra Vergine di Oliva, sale Maldon, salsa allo zafferano, erbe e verdure - 23,-

### **Ricordo "alla lampada"**

Erbette extra 4,-

Patate all'olio extra 3,-

Filetto di manzo legato passato in padella al burro Demi-sel, pepe verde e flambé allo Stock '84, con patate saltate nel suo fondo all'aglio fumé ed erbe - 27,-

### **Il Maiale**

Erbette extra 4,-

Patate all'olio extra 3,-

Pancettone di maiale cotto a bassa temperatura, reso croccante in padella servito su consistenze di patate, nocciole, cotenna soffiata e insalata ripassata - 18,-

### **Come da bambino**

Erbette extra 4,-

Patate all'olio extra 3,-

Stracotto di manzo in olio servito su letto di patata schiacciata, erbe, verdure sotto aceto, pepe rosa e la sua salsa di cottura - 20,-