

I piatti di Velluto

CENA

BATTUTA DI MANZO

14 €

Panbrioche con battuta di manzo del territorio, salsa steak, sfere di tartufo e fiori di capperi



BUN

10 €

Bun con pollo sfilacciato cotto in CBT, coleslaw e salsa BBQ



CROSTONE ALICI E AVOCADO

10 €

Crostone di pane multicereali con alici del mar Cantabrico, crema di avocado e polvere pesto di basilico



CARNE SALADA

12 €

Carne salada Villani, semi misti, vinegrette al miele e mostarda, mirtili



CARPACCIO DI SPADA

12 €

Spada leggermente affumicato, filangé di finocchio, cidronette d'arancio, arancia viva e finocchietto



ROAST-BEEF TONNÉ

12 €

Roast-beef, insalata riccia, spuma di salsa tonnata e perlage di acciughe



HUMMUS DI CECI

8 €

Hummus di ceci con crudité di verdure, paprika, olio di sesamo e semi di papavero



Lista dei nostri produttori

Quasi tutti i nostri ingredienti arrivano dal Nostro Quadrilatero e li andiamo a scegliere personalmente con grande attenzione.

Brunelli: Pesce e Crostacei

Agnoletto e Bignami: Carne e Pollame

Melega e Natura Si: Frutta, Verdura e Funghi

Merlino il Mago della Farina: Arte Bianca

Longino e Cardinal: Olio extravergine, acciughe e erbe aromatiche

Allergeni:



uova sesamo senape sedano pesce latte cereali e frutta a guscio anidride solforosa