

I Nostri 3 Menu a Degustazione

In un crescendo di sapori e rispettando le stagioni

Ricordando la nostra terra. 1993

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

La Storia del Birichin così come era 27 anni fa e cioè

l' uovo in camicia su fonduta, patata nocciole e cacao

Rolatina di coniglio al bergamotto, bagnet rosso, cipolla croccante

Tajarin di mamma ragù di vitello, cicoria e parmigiano 24 mesi

Risotto "tutto verde, mandorle, albicocche e polvere di piselli

Manzo in doppia cottura, giardiniera, funghi shitake, tartufo di goji.

La granita

Cannolo ripieno di ricotta di bufala, canditi, salsa cioccolato bianco e fragole

Antipasti e Primi 18,00 - Secondi piatti 24,00

57,00 € con 4 portate

67,00 € menu completo

Ricordando il Mare

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Tartara di gamberi, burro di arachidi, l'arnia di api e

polvere di peperoni cruschi

Triglie cotta-cruda, porcini, croccante e sale di zafferano, olio di

sesamo nero

Spaghetti con alici, pesto di finocchietto, cicoria, patate e tonno essicato

Risotto con latte di bufala, percebes, capesante ed ndujia

Cernia, caponata, provola affumicata, capperi e cipolla rossa caramellata

La granita

Waffle di semifreddo di fichi, mela, meringa alla liquerizia e

fili di peperoncino

Antipasti e Primi 20,00 - Secondi piatti 26,00

60,00 con 4 portate

70,00 € menu completo

Menu al Buio. Ispirazione 11.06.14
In un viaggio tra le mani dello chef, dedicato alla nascita di Vittorio

Un menu di più portate al **“buio”** creato sulla base della cucina mediterranea con l'aggiunta di ingredienti provenienti dai continui viaggi dello chef e serviti davanti a voi.

85,00 €

Menu, Il vegetariano. I Love Veg

Il tuorlo d'uovo avvolto nella polvere di porcini su waffle e..
Risotto “tutto verde, mandorle, albicocche e polvere di piselli
Cipolla rossa ripiena di verdure, alga sbirulina, burro di arachidi e
tzatziki fermentato al aceto di lamponi, cipolla croccante

45,00 €

I piatti di Foie Gras

Uovo al tegamino, foie gras, cipolla rossa e provola
28,00€

Scaloppa di foie gras, gremolata e fichi
32,00€

La grande selezione di formaggi dal carrello
18,00€

Ai nostri Menu abbinamento di

2 vini **16,00€**

4 vini **25,00€**

Metodo classico e Champagne **40,00€**

I Nostri Amici

Pane, i grissini, le focacce e le paste sono di produzione della mia mamma “Maria”
Le vivande sono selezionate certificate e garantite

La pasticceria fresca e secca è prodotta giornalmente da Noi.

Le carni : Oberto – Greppi – 3 carni

I pesci : Chiodi Paolo- Grand Chef

Le verdure e terzo consumo : Mercato generale (Mia madre)

Uova- Claudio Russo

Maiale : Cochinillo

Prodotti di nicchia : Gran Chef- Selecta

L acqua “Cristallina” che serviamo ha la particolarità di essere trattata per osmosi inversa

Il nostro personale è pronto ad accogliere tutte le forme di allergie e vostre ulteriori richieste.
La tabella allergeni è a vostra disposizione

Grazie per la fiducia accordataci !

Chef-Patron Nicola Batavia, mamma Maria e tutto lo staff

Menu Collezione Estate 2020