

I Nostri 4 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.

Tonnato & Giardiniera

La Storia del Birichin così come era 30 anni fa e cioè ;

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

Tajarin di mamma ragù di vitello, cicoria e parmigiano 24 mesi
Risotto con porcini, primo sale(Arrigoni&Battista) e fichi, crema di fave
Arrostino di sanato morbido su scalogno brasato con le
melenzane e mirtilli
Cioccolato, terra, sale ed olio

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

60,00 € con 4 portate 70,00 € menu completo

Ricordando il Mare

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Gambero crudo e “caprese”

Nasello del Mar Ligure in brodetto di cape sante e capperi
su insalata di taccole al agro

Spaghettoni con gamberi rosa e canolicchi su crema di broccoli, limone

Orecchiette di grano arso in bianchetto di seppie e cozze
olio ai ricci e cruschi del Senise

Pescato del giorno, insalata di zucchine, basilico, cipollotto e pesche

Il nostro Pre-Dolce

No è un tiramisù, ricotta di bufala e salsa al mou, croccanti

Antipasti e Primi 23,00 - Secondi piatti 30,00

65,00 € con 4 portate 75,00 € menu completo

Lacqua “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. Tutto il pescato subisce un processo di abbattimento di
temperatura. Idem le carni e la pasticceria fatta da noi

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 esclusivamente mediterranea con l'aggiunta di ingredienti provenienti dai continui viaggi dello chef e serviti davanti a voi.

Rimanendo comodi vi porteremo tra Europa, Sud America, Asia e paesi Arabi

90,00 €

Menu, Il vegetariano. I Love Veg

Cipolla borretana e giardiniera su panna acida ai lamponi

La Storia del Birichin così come era 30 anni fa e cioè ;

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

Risotto con porcini, primo sale(Arrigoni&Battista) e fichi, crema di fave
“Melanzana ripiena”

60,00 €

I love Foie Gras

Animelle e foie gras con scalogni e fave di cacao
salsa ai fichi e tahin

30,00 €

La selezione dei formaggi erborinati

18,00 €

Ai nostri Menu abbinamento di

Calice di lata langa Brut Aurora Banfi 2018 **7,00€**

Calice di Pol Roger Brut **14,00 €**

Con 2 vini **16,00 €**

Con 4 vini **30,00 €**

Metodo classico e Champagne **50,00 €**

PANE E COPERTO **3,00**

Grazie per la fiducia accordataci !

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