

BENVENUTI Al Bial!

Di seguito trovate le nostre proposte di menu: la cucina di Marco cammina su due diversi “sentieri”, per incontrare il gusto e l’appetito dei nostri Ospiti: una proposta degustazione che al meglio rappresenta la nostra cucina e un menu ‘total veg’.

I due menu sono pensati per essere bilanciati: non vogliamo vincolare alla scelta di una proposta comune per tutto il tavolo, tuttavia domandiamo gentilmente che i menu non vengano variati.

Inoltre, gli Ospiti che avranno piacere di scegliere à la carte potranno farlo in totale libertà, sia tra le portate dei due menu, sia tra i piatti inseriti in una piccola selezione di “irrinunciabili”...

Si comunica ai gentili clienti che:

- in questo ristorante serviamo acqua potabile trattata con sistema filtrante conforme alle vigenti norme, naturale o gassata - € 2,00 / bott. 0,700 l.;
- alcuni prodotti sono trattati con l’abbattimento rapido di temperatura, ai sensi del Reg. CE n. 852/04.

INFORMATIVA ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, a fianco di ogni piatto sono state indicate le categorie di allergeni presenti tra gli ingredienti specificamente utilizzati nelle singole preparazioni.

Inoltre, in caso di particolari allergie e/o intolleranze, il gentile ospite può fare riferimento direttamente ai titolari del Ristorante, affinché si possa venire incontro alle esigenze specifiche.



MENU “LE NOSTRE PROPOSTE”

▪

€ 54,00

PICCOLA ENTRÉE

POLPO ARROSTITO, FICO MARINATO,
SORBETTO DI ZUCCHINA LIMONE E PEPE

(ALLERGENI: molluschi, uovo)

À la carte: € 14,00

CAESAR SALAD ‘ALPINA’...

(ALLERGENI: glutine, lattosio, sedano, senape, uovo, pesce: *salsa worcester*)

À la carte: € 14,00

CAPPELLETTI DI ZUPPA DI PESCE,
ACQUA DI POMODORO, BURRATA E BASILICO

(ALLERGENI: glutine, uovo, pesce, molluschi, crostacei, lattosio, sedano)

À la carte: € 16,00

PRESA DI MAIALE IBERICO,
SCHIACCIATA DI PATATE AL CERFOGLIO, ALBICOCCA FUMÉ

(ALLERGENI: solfiti, sedano)

À la carte: € 24,00

FRESCA MERINGATA:
CAROTE, CARDAMOMO, CIOCCOLATO BIANCO E OLIVE

(ALLERGENI: uovo, lattosio)

À la carte: € 10,00



MENU VEGETARIANO ■ € 43,00



PICCOLA ENTRÉE

INSALATA DI VERDURE IN CRIO-COTTURA, ALBICOCCA,
TERRINA DI NOSTRALE DI STROPPO (ALLERGENI: lattosio, glutine, sedano)
À la carte: € 14,00


GNOCCHETTI DI PATATE NUOVE DI MONTAGNA, VELLUTATA DI CANNELLINI,
PESTO D'ORTICA (ALLERGENI: glutine, frutta a guscio, uovo, lattosio, sedano)
À la carte: € 16,00

MELANZANA 'AL CUBO', FONDUTA DI POMODORO, PARMIGIANO E BASILICO
(ALLERGENI: lattosio)
À la carte: € 17,00


PESCA GIALLA ALL'OLIO EXTRAVERGINE, GELATO TIMO E LIMONE,
CRUMBLE DI MANDORLE (ALLERGENI: frutta a guscio, lattosio, glutine, uovo)
À la carte: € 10,00

ALCUNI IRRINUNCIABILI 'EXTRA' À LA CARTE...

PIATTO D'ENTRATA:


SFERA DI MELANZANA MARINATA ALL'ACETO DI MELE, LAMPONE, SEIRASS, € 13,00
GRISSINO AI SEMI BIO (ALLERGENI: lattosio, glutine, sesamo, solfiti) 

PRIMO PIATTO:

RISO KARBOR AL SALTO, MAIONESE DI POMODORO E SALSA D'AGLIO NERO € 16,00
(ALLERGENI: lattosio, sedano) 

PIATTI TRASVERSALI TRA L'ANTIPASTO E IL SECONDO:

IL VITELLONONNATONNATO (ALLERGENI: uovo, pesce, solfiti, sedano) € 15,00

SELEZIONE DI FORMAGGI DI FRANCO PAROLA (ALLERGENI: lattosio)  € 15,00

DESSERT:

NOCCIOLA, NOCCIOLA & NOCCIOLA... € 10,00
(ALLERGENI: frutta a guscio, lattosio, glutine, uovo)