

Etho'

food & wine

IL RISTORANTE

INFO E PRENOTAZIONI: 379 146 21 38



ETHO_FOODANDWINE



ETHÒ FOOD & WINE

BACCALÀ ALLA VICENTINA IN CESTINO CROCCANTE DI PARMIGIANO E CROSTINI DI PANE NERO ALL'AGLIO (4.7)	14,00
TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI CON CAPONATINA ALLA SICILIANA CLASSICA (8.14*)	14,00
CRUDO LEGGERMENTE AFFUMICATO DELLA VIGEZZO CON TOMINO CALDO E MIELE (7)	13,00
CROSTATINA DI PASTA SFOGLIA AI PORCINI SU FONDUTA CREMOSA DI TOMA NOSTRANA (7.1*)	13,00
CARPACCIO DI ZUCCHINE MARINATE CON DADOLATA DI PRIMO SALE E ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO (7.4)	13,00
CASONCELLI DI PASTA FRESCA AL RIPIENO DI BRASATO SPADELLATI CON LA SUA RIDUZIONE (1.3)	14,00
RISOTTO RE CARLO ALL'AMARONE E MANTECATO AL RADICCHIO E ZOLA DOLCE (7)	14,00
LASAGNETTA FATTA IN CASA VEGETARIANA AI PORRI, ZUCCHINE E PESTO LIGURE (7.1)	13,00
TROFIETTE AL RAGÙ DI POMODORI SECCHI, RICOTTA E SPECK CROCCANTE (7.1)	13,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE A FRUTTO E BOTTARGA PREGIATA DI MUGGINE (4.1.3)	15,00
FILETTO "TERNERA ROSADA" ALLA GRATICOLA, PANE CASSSETTA, PATATA AL CARTOCCIO CON BURRO LAVORATO 250 GR. (7)	24,00
COSTOLETTINE DI AGNELLO CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CARAMELLATE E FLAN DI PATATE E ZUCCHINE (7*)	18,00
GANASSINO DI MAIALINO AL NEBBIOLLO COTTO AL FORNO SU POLENTINA MORBIDA ALLE ERBE DI CAMPO (6)	17,00
CALAMARI RIPIENI ALLE VERDURE CON QUENELLE DI HUMUS DI PISELLI E MENTA (4*)	18,00
STEAK TARTARE DI MANZO (GR. 180) BATTUTA AL COLTELLO E CONDITA AL MOMENTO, PATATE AL FORNO (1)	17,00

TUTTI I SECONDI COMPRENDONO IL CONTORNO DI STAGIONE

LE PINSE

LA CLASSICA: PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI BASILICO	10,00
LA ROBUSTA: PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	11,00
LA BIANCA: MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA	13,00
LA TIROLESE: PASSATA DI POMODORO, SPECK, BRIE	13,00

I NOSTRI HAMBURGER

IL VEGETARIANO (CECI, PATATE, RISO, FAGIOLINI, ERBE AROMATICHE) (10,3) *	13,00
DI MANZO PIEMONTESE (10,3) *	14,00
DI PESCE (CODE DI GAMBERI, CECI, RISO BIANCO E PATATE) (1,2)	15,00

SERVITI CON PATATE AL FORNO E LE SUE SALSE

ALTRIMENTI...

TAGLIERE MISTO DI SALUMI, PANE NERO DI COIMO (8)	12,00
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E NON CON COMPOSTE DI FRUTTA, PANE NERO DI COIMO (8)	12,00

LE ZUPPE D'AUTUNNO

MINESTRONE CLASSICO CON VERDURE DI STAGIONE	10,00
ZUPPA RUSTICA DI ORZO, FARRO E LENTICCHIE	9,00
CREMA DI PATATE, PORRI E FINOCCHIO AL PROFUMO DI ZENZERO	10,00

TUTTE LE ZUPPE SONO ACCOMPAGNATE DA CROSTINI DI PANE

**ELenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti
nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011**

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI	8	FRUTTA A GUSCIO (VALE A DIRE MANDORLE), NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DAL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	10	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLETTI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG / KG
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)	14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l' apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

* PRODOTTO CONGELATO