

Vero Amore Restaurant

Crudit  del Lab

Selezione di crudit  al pezzo

Ostrica Gillarrdeau	6	Tartare di Tonno Mediterraneo "Pinna Gialla"	9
Scampo Irlanda "Atlantico"	7	Gambero blu Nuova Caledonia	6
Tartare di Salmone Scozia	8	Caviale 10g Per info chiedere al personale di sala	22

I nostri plateau

10 pezzi misti e un caviale	75
20 pezzi misti e un caviale	135

Menu degustazione

4 portate per scoprire la cucina	55
3 calici di vino in abbinamento	20

Antipasti

La Seppia Crema di patata americana, gel al lime e crumble di arachide	16
Flan di broccolo e patate Crema di Salva Cremasco, noci e olio al pomodoro	12
Sgombo alla soia Piastrato con salsa Teriaky e gel al lime e salicornia	15
Battura di Fassona piemontese Caprino, senape in grani e pane Carasau	14
Sashimi di Tonno Salsa Ponzu, gel agli agrumi e ristretto di soia	15





Primi piatti

Spaghetti “az. Mancini” Burrata e Cantabrico

Pasta integrale, pomodoro al basilico, burrata e acciuga del Cantabrico

17

Fettuccine d’Angus

Ragù di Black Angus, porro disidratato e pecorino romano

16

Risotto Calamari e Lime

Burro al lime, calamari spadellati, emulsione di crostacei

19

Tuffoli “az. Mancini” al gambero

Pesto di friarielli, crudo di gambero rosa e gel di salicornia

17

Raviolo Cacio e Pepe

Pasta fresca ripiena al cacio e pepe, zest di limone e pomodorino confit

15

Secondi piatti

Ricciola

Taccole spadellate, pinoli e polvere di lampone

18

Filetto di Angus

Patate rustiche al forno e fondo bruno

24

Polpo

Cotto a bassa temperatura con asparagi, gel al lime e teriaky

22

Costolette di agnello

Burro al rosmarino, crema di barbabietola e nocciole

18

Tataki di Tonno

Scottato alla soia, sesamo nero, purea di fragole e agrumi

19

*Coperto € 4,00 comprensivo di panificati e olio EVO - costo abbinamento € 6,00
Per gli allergeni chiedere al personale di sala*

