



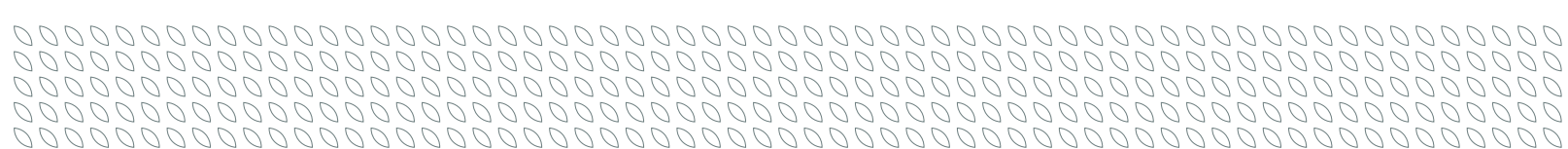
## LE NOSTRE PAELLAS

<b>PAELLA DE MARISCOS</b> <sup>(2,4,13)</sup> <i>oo</i> Minimo due porzioni	<b>30</b>
Molluschi, crostacei, frutti di mare, peperoni e piselli con pimento spagnolo Muñoz	
<b>PAELLA REALE</b> <sup>(2,4,13)</sup> <i>oo</i> Minimo due porzioni	<b>50</b>
di soli crostacei (astice, scampi, cicale, gamberoni), peperoni e piselli con pimento spagnolo Muñoz	
<b>PAELLA MACCHIA NERA</b> <sup>(2,4,13)</sup> <i>oo</i> Minimo due porzioni	<b>30</b>
Nero di seppia, gamberi, calamari, polpo, peperoni, piselli e fagiolini	

## I MENU Coperto, caffè e servizio compresi *oo* Minimo due porzioni

<b>MENU PAELLA DE MARISCOS</b> <sup>(1,2,4,13)</sup>	<b>54</b>
Antipasto di pesce del giorno e Paella de Mariscos.	
<b>MENU FIORENTINA</b> <sup>(1,5,7)</sup>	<b>60</b>
Antipasto con gnocchi di pizza fritti con fiocco di crudo riserva e salame gentile. Fiorentina di circa 1 kg cotta sulle braci e patate arrosto.	
<b>“IL PESCE SECONDO NOI”</b> <i>Alessandro e Michele</i> <sup>(1,2,4,7,8,12,13)</sup>	<b>60</b>
Piatti di pesce presi dalla carta ma non solo, per un percorso di mare unico ed esclusivo. Intolleranze e allergie da comunicare prima.	
<i>oo</i> Menu valido per tutto il tavolo, minimo due persone	

Il prezzo indicato è a porzione



# I formaggi di Biancoinsolito in Preziosilla



Selezione di formaggi suddivisi in tre proposte serviti con salsa di pomodori verdi e di fichi, entrambe leggermente senapate

## TRIS GENESI

14

Produzione base dalla Franciacorta alla Francia e ritorno

CACIOTTA CREMOSA

BREBIS DUE LATTI

STRAVECCHIO DI MONTICELLI

## TRIS ESODO

14

Tre ricette insolite con latte di capra e bufala

GRANUM DI CAPRA

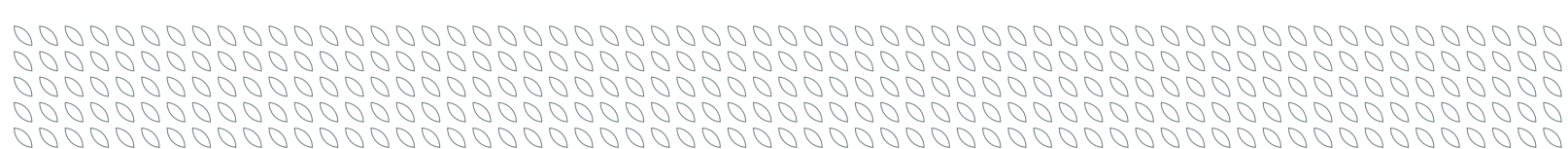
ALP BLOSSOM

BLU DI BUFALA

**Per due persone si consiglia entrambe le due proposte**

26

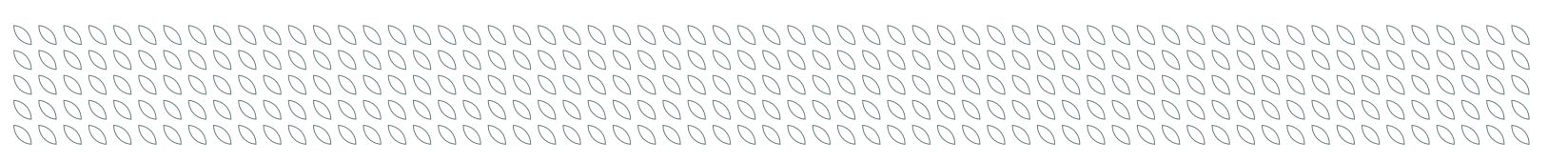
Su richiesta la descrizione completa con tutte le caratteristiche dei formaggi proposti



# Gli sfiziosi fritti per iniziare



<b>CARCIOFI ALLA ROMANA</b> <small>(1,3,5)</small>	<b>14</b>
Cuori e gambi di carciofi con salsa caesar “ricetta top secret”	
<b>PORCINI PANATI</b> <small>(1,3,5)</small>	<b>18</b>
<b>FOGLIE DI SALVIA</b> <small>(1,2,5,7)</small>	<b>8</b>
Fritte in pastella	
<b>FRITTURA DI MARE</b> <small>(1,2,3,4,5)</small>	<b>20</b>
Fritto croccante di calamari, code di gamberi con salsa caesar “ricetta top secret”	
<b>PATATE GRIP’N DIP</b> <small>(1,2,5)</small>	<b>6</b>
con salsa ketchup e maionese	



# Gli Antipasti di mare



<b>GRAN NUDO &amp; CRUDO</b> <sup>(2,4,6,13)</sup>	<b>38</b>
Cruentità di mare con scampo Irlanda, gambero rosso di Ortigia, carpaccio di tonno, tartare di pesce pescato, capasanta Boston e ostrica Bretagna Kys	
<b>CARPACCIO DI TONNO</b> <sup>(1,4,6)</sup>	<b>18</b>
Frutti di bosco e crema di mango	
<b>TENTACOLO DI POLPO ESTATE 2026</b> <sup>(4,7,13)</sup>	<b>20</b>
Julienne di verdure e pimento spagnolo Muñoz	
<b>CATALANA DI GAMBERI ROSSI</b> <sup>(2)</sup>	<b>24</b>
Insalata oriental, patate dorate, finocchi fini saltati	
<b>CAPELANTE AL FORNO CON GRATIN AROMATICO</b> <sup>(1,4,7)</sup>	<b>20</b>
Burro alla bourguignonne	
<b>SEPIE “CBT” ALLA MEDITERRANEA</b> <sup>(4,13)</sup>	<b>18</b>
Vellutata di lenticchie	

# Gli Antipasti di terra

<b>GNOCCHI &amp; FRIENDS</b> <sup>(1,5)</sup>	<b>18</b>
Gnocchi di pizza fritti, fiocco di crudo riserva e salame gentile	
<b>PATANEGRA ETICHETTA NERA</b> <sup>(1,2,4,5)</sup>	<b>24</b>
Chips di polenta fritta	



## Primi piatti di mare



<b>CALAMARATA DI MARE</b> <small>(1,2,3,4,7)</small>	<b>20</b>
Calamarata di pasta fresca, essenza di pesce pescato	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE E BOTTARGA</b> <small>(1,4)</small>	<b>20</b>
Linguine di grano duro, vongole veraci, bottarga di muggine	
<b>RISOTTO AL FRANCIACORTA SATEN CON CODE DI GAMBERI AL BRANDY</b> <small>(1,2,4,7,12)</small>	<b>20</b>
minimo due porzioni	

## Primi piatti di terra



<b>GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE</b> <small>(1,3,6,7,10)</small>	<b>18</b>
con speck stagionato e formaggio Bagòss	
<b>PACCHERI DI GRANO DURO ALLA PARIGINA</b> <small>(1,7)</small>	<b>18</b>
Vellutata di pomodorini datterini, stracciatella pugliese, basilico e gratin aromatico	
<b>RISOTTO DEL GIORNO</b> <small>(secondo ricetta, da richiedere)</small>	chiedere al personale
minimo due porzioni	

Il prezzo indicato è a porzione



# Secondi Piatti di mare



<b>TATAKI DI TONNO</b> <sup>(1,4,6)</sup>	<b>24</b>
Cipolle rosse di Tropea caramellate e salsa teriyaki	
<b>GAMBERONI GRATINATI AL SESAMO BIANCO</b> <sup>(1,2,4,11)</sup>	<b>24</b>
Insalatina oriental	
<b>CALAMARI FRESCI ALLA BRACE</b> <sup>(1,4)</sup>	<b>26</b>
Panure aromatica, salsa verde, indivia e porri scottati in forno	
<b>LA ZUPPETTA DI MARE DI ALE CON BRUSCHETTE</b> <sup>(1,2,4,13)</sup>	<b>38</b>
Pulita e senza lisce, solo i gusci dei frutti di mare. Calamari, gambero rosso, scampo, gamberone, pescatrice e capasanta. Il tutto scottato e adagiato su vellutata di pomodoro ed essenza di crostacei.	

# Carne alla brace

Selezione di lombate e tagli nobili, cotte sulle braci vere che da più di 35 anni scoppiettano nella nostra cucina!

<b>LA CLASSICA TAGLIATA</b> <sup>(7)</sup>	<b>20</b>
Controfiletto di manzo al rosmarino e patate arrosto	
<b>MEDAGLIONE DI FILETTO ALL'AMERICANA</b> <sup>(1,5)</sup>	<b>28</b>
Bacon croccante, patate fritte, ketchup	
<b>COSTATA (500g circa)</b> con patate arrosto <sup>(7)</sup>	l'etto <b>7,5</b>
<b>FIORENTINA (1 kg circa)</b> con patate arrosto <sup>(7)</sup>	l'etto <b>8</b>
<b>TOMAHAWK (1 kg circa)</b> con patate arrosto <sup>(7)</sup>	l'etto <b>8</b>



# Allergeni Alimentari



## 1 | CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI

(grano, segale, orzo, farro, avena, kamut o loro ceppi ibridati)

## 2 | CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

## 3 | UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

## 4 | PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

## 5 | ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

## 6 | SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

## 7 | LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

(compreso il lattosio)

## 8 | FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)

## 9 | SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

## 10 | SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

## 11 | SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

## 12 | LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

## 13 | MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

