La Mia Cucina

Alessandro Nolli

LE NOSTRE PAELLAS *

Il prezzo indicato è a porzione

PAELLA DE MARISCOS (2,4,13) MINIMO DUE PORZIONI **32**
Molluschi, crostacei, frutti di mare, peperoni e piselli con pimento spagnolo Muñoz

PAELLA REALE (2,4,13) MINIMO DUE PORZIONI **50**
di soli crostacei (astice, scampi, cicale, gamberoni), peperoni e piselli con pimento spagnolo Muñoz

PAELLA MACCHIA NERA (2,4,13) MINIMO DUE PORZIONI **32**
Paella de mariscos con nero di seppia

*Le nostre paellas sono tutte preparate al momento per darvi la migliore qualità possibile.
La paella Reale ha degli ingredienti che richiedono cura e cotture diverse. Nelle serate con grande affluenza l'attesa può essere di circa 30-40 minuti, vi consigliamo di iniziare con un piccolo antipasto e, per le prossime occasioni, suggeriamo di prenotarla in anticipo.

I MENU COPERTO, CAFFÈ E SERVIZIO COMPRESI

Il prezzo indicato è a porzione

MENU PAELLA DE MARISCOS (1,2,4,13) MINIMO DUE PORZIONI **56**
Antipasto di pesce del giorno e Paella de Mariscos.

MENU FIORENTINA (1,5,7) MINIMO DUE PORZIONI **60**
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.
NB: per menu per 3 persone chiedere se disponibile fiorentina da 1,5kg

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 15

Produzione base dalla Franciacorta alla Francia e ritorno

CACIOTTA CREMOSA
BREBIS DUE LATTI
STRAVECCHIO DI MONTICELLI

TRIS ESODO 15

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 28

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

Gli sfiziosi fritti per iniziare

CARCIOFI ALLA ROMANA (1,3,5) — **14**
Cuori e gambi di carciofi con salsa caesar “ricetta top secret”

FOGLIE DI SALVIA (1,2,5,7) — **8**
Fritte in pastella

FRITTURA DI MARE (1,2,3,4,5) — **22**
Fritto croccante di calamari, code di gamberi con salsa caesar “ricetta top secret”

PATATE FRITTE (1,2,5) — **6**
con salsa ketchup e maionese

Gli Antipasti di mare

GRAN NUDO & CRUDO (2,4,6,13) — 38
Crudità di mare con scampo Irlanda, gambero rosso di Ortigia, carpaccio di tonno, tartare di pesce pescato, capasanta Boston e ostrica Bretagna Kys

CARPACCIO DI TONNO (1,4,6) — 20
Frutti di bosco e gelato al basilico

POLPO ALLA GALLEGA (4,7,13) — 20
Vellutata di zucca, pimento spagnolo Muñoz, crumble di semi di zucca

CAPESANTE AL FORNO CON GRATIN AROMATICO (1,4,7) — 20
Burro alla bourguignonne

SEPPIA CBT AL ROSMARINO (4,13) — 18
Passatina di frutti di mare e fagioli bianchi

Gli Antipasti di terra

GNOCCHI & FRIENDS (1,5) — 18
Gnocchi di pizza fritti, fiocco di crudo riserva e salame gentile

PATANEGRA ETICHETTA NERA (1,2,4,5) — 24
Chips di polenta fritta, insalatina oriental

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (7) — 18
Crema Parmentier

Primi piatti di mare

CALAMARATA DI MARE (1,2,3,4,7) — **s.q.**
Calamarata di pasta fresca, essenza di pesce pescato

LINGUINE ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4) — **22**
Linguine di grano duro, vongole veraci, bottarga di muggine

RISOTTO ALLA LIQUIRIZIA E GAMBERI ROSSI (2,4,7) — **22**
minimo due porzioni

Primi piatti di terra

GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE (1,3,6,7,10) — **18**
con speck stagionato e formaggio Bagòss

PACCHERI DI GRANO DURO ALLA PARIGINA (1,7) — **18**
Vellutata di pomodorini datterini, stracciatella pugliese, basilico e gratin aromatico

RISOTTO DEL GIORNO — **s.q.**
minimo due porzioni

s.q.: secondo qualità

Secondi Piatti di mare

TATAKI DI TONNO (1,4,6) — **25**
Cipolle rosse di Tropea caramellate e salsa teriyaki

GAMBERONI GRATINATI AL SESAMO BIANCO (1,2,4,11) — **25**
Insalatina oriental

CALAMARI FRESCHI ALLA BRACE (1.4) — **28**
Panure aromatica, salsa verde, indivia e porri scottati in forno

LA ZUPPETTA DI MARE DI ALE CON BRUSCHETTE (1,2.4,13) — **35**
Pulita e senza lische, solo i gusci dei frutti di mare. Calamari, gambero rosso, gamberone, pescatrice e capasanta, il tutto scottato. Su vellutata di pomodoro ed essenza di crostacei.

IL PESCATO DEL GIORNO — **s.q.**

Carne alla brace

Selezione di lombate e tagli nobili, cotte sulle braci vere.

TAGLIATA DI ANGUS URUGUAY — **24**

MEDAGLIONE DI FILETTO ALL'AMERICANA (1,5) — **28**
Bacon croccante, patate fritte, ketchup

MEDAGLIONE DI FILETTO DEL GIORNO — **s.q.**

COSTATA DI WAGYU UNGHERESE con patate arrosto (7) — l'etto **11**

FIORENTINA DI MAZURYA SPECIAL con patate arrosto (7) — l'etto **8**

TOMAHAWK DI MAZURYA SPECIAL con patate arrosto (7) — l'etto **8**

s.q.: secondo qualità