

La carta gastronomica

Le proposte di Altrogiro

I PROSCIUTTI e I SALUMI

La selezione di Altrogiro

“ 5J” Prosciutto iberico 100% bellota Pata Negra (60 gr) € 25

stagionatura 48 mesi

Prodotto da suini di pura razza iberica allevati nel cuore della Sierra Di Huelva (Andalusia). La dieta a base di ghiande è il segreto della qualità delle sue carni.

La definizione “bellota” spetta solo ai suini che hanno completato il ciclo di accrescimento da 110 a 70 kg in speciali pascoli, con un’età media di 20 mesi.

Tagliere Giro (130 grammi) € 22

Jamon serrano “Casalba” (Spagna)

stagionatura 24 mesi

Prosciutto di maiale bianco selezione Casalba, un piccolo salumificio artigianale con una tradizione di oltre un secolo.

Il lento processo di stagionatura, di oltre 24 mesi, conferisce alle carni un gusto fuori dell’ordinario.

Spalla cruda di Palasone (Emilia Romagna)

stagionatura 20 mesi

Salume tipico della Bassa Parmense, piccola località sulle rive del Po. Viene prodotta in inverno, con la carne ricavata dalla spalla e dalla coppa del suino. La carne è conciata con sale e pepe, stagionata per 20 mesi, dal gusto molto profumato.

Culatello di Zibello “Cadassa” DOP Presidio Slow Food (Emilia Romagna)

stagionatura 18 mesi

Gioiello della gastronomia parmense, frutto di una lavorazione accuratissima e rigorosa.

Si ricava dal taglio più tenero e pregiato di coscia di suino. La stagionatura, nel clima caratteristico della pianura parmense, rende questo salume unico e inimitabile.

Tagliere Altro (140 grammi) € 20

Mortadella classica Presidio Slowfood (Emilia Romagna)

I tagli utilizzati sono la spalla e il guanciale. Le spezie: sale, aglio, macis, pepe, coriandolo, cardamomo, noce moscata e chiodi di garofano. Il gusto è deciso ma di grande leggerezza e digeribilità.

Sopressa nostrana senz’aglio (Veneto) – stagionatura 120 gg

Prodotto di filiera chiusa, da carni di suini pesanti.

Mariola di Salame (Emilia Romagna) – stagionatura 8 mesi

Prodotto utilizzando la coscia, la coppa, la sottospalla e il lardello

Salame Rosa (Emilia Romagna)

Salume antico e tipico della tradizione gastronomica bolognese. I tagli di carne impiegate sono: spalla di suino, trito di prosciutto, trito di sottospalla.

L'aspetto è simile ad una mortadella; il gusto più deciso.

I FORMAGGI (7)

La selezione di Altrogiro

Tagliere intenso

€ 20

Talé di capra girgentana (Sicilia)

Formaggio siciliano a pasta cruda, morbida, dai profumi muffati e di cantina e dal gusto intenso. E' un formaggio caprino di grande personalità perché riesce a trasmettere con grande eleganza i profumi tipici della macchia mediterranea siciliana.

Ubrico in caldera (Veneto)

Prodotto nella provincia di Treviso, formaggio di antica tradizione, immerso in vino cabernet all'interno di una caldaia (caldera...). Il trattamento gli conferisce piacevoli aromi vinosi con una sorta di piccante aromatico e frizzante.

Nero del Montale (Lombardia)

Dopo una stagionatura di circa 3 mesi viene immerso in aceto balsamico di Modena Igp, per 30-40 giorni. Al termine di questo processo il formaggio viene cosparso, in superficie, con carbone vegetale. Il sapore risulta piuttosto elegante e bilanciato e la dolcezza della nota lattica si amalgama perfettamente con i toni più aciduli dell'aceto.

Pecorino con tartufo nero Scorzone (Toscana)

Formaggio di latte di pecora, arricchito con pregiato tartufo nero Scorzone, ha un gusto deciso e forte.

Le insalate "ricche"

Cesare fa un'insalata a casa sua, ovvero la Caesar Salad (1-3-7-12) € 12
lattuga, guanciale, parmigiano 24 mesi, pollo al vapore, crostini, con salsa
(salsa caesar: olio di semi di girasole, uovo, acciuga, salsa Worcester, aceto balsamico)

Salmone capitano di marina (4-9-7) € 12
Salmone marinato, spinaci freschi, cetriolo, sedano, yogurt greco,

Caprese più (7) € 12
Insalata romana, mozzarella di bufala casertana, olive denocciolate greche,
pomodoro, basilico

Roastbeef all'inglese con insalata romana e citronette agli agrumi (10) € 14
Controfiletto di manzo, rosmarino, pepe nero, limone, arancia, olio evo e senape

Insalata greca (7) € 12
Feta, lattuga, cetrioli, pomodorini, olive greche, cipolla rossa

Perché si chiama Caesar Salad?

La sua origine, anche se tuttora soggetta a dispute, dovrebbe essere stata nel 1924 quando lo chef *Cesare Cardini*, non avendo a disposizione altri ingredienti, inventò la ricetta di questo piatto per la festa del 4 luglio e il successo fu immediato. Cesare Cardini, (la ricetta si chiama "Caesar" in suo onore), nacque in Italia nel 1896 ma con alcuni fratelli si trasferì in Messico dove lavorò soprattutto a Tijuana.

(fonte: wikipedia)

Sfizi e capricci

<i>Patè Piemontese ricetta antica "Casa Mainelli"</i>	(7-12)	€ 12
Fegatini di pollo, burro, timo, marsala, cipolla rossa		
<i>Patè Toscano ricetta classica</i>	(4-12)	€ 12
Fegatini di pollo, olio extravergine, capperi di Pantelleria, aglio, alici, scalogno, aceto di mele		
<i>Tender di pollo fritto con salsa gustosa</i>	(1-3-12)	€ 11
Pollo, uovo, pan grattato, farina, olio di semi, limone, capperi, cipolline sott'aceto		
<i>Cestino di patate fritte</i>		€ 5
Patate McCain*		
<i>Provolone in tempura con ristretto di mirto</i>	(1-12)	€ 12
Olio di semi di girasole, farina di riso, farina 00, mirto		

Crostini, burro e alici del Cantabrico (1-4-7) € 10

Uova al tegamino con carpaccio di tartufo nero Scorzone (3-7) € 14
Uova bianche a pasta gialla, burro, tartufo nero Scorzone

Piadina piccante con patate al forno, broccoletti e mozzarella, servita con salsa di yogurt e cetriolo (1-7) € 12
Farina 00, patate, olio di oliva extrav, broccoletti, peperoncino, mozzarella di vaccino, yogurt, cetriolo

Le tartare

Tartare di gamberoni con agrumi ed erba cipollina (2)* Ghiribizzo € 10
Olio extra vergine, arancia, limone, erba cipollina, sale e pepe bianco Ponderato € 18

Tartare di salmone con yogurt greco e concassé di cetriolo (4-7) Ghiribizzo € 9
Olio extra vergine, arancia, limone, sale e pepe bianco, cetriolo Ponderato € 15
con salsa a base di yogurt greco

*Tartare di ricciola** con tartufo nero Scorzone (4)* Ghiribizzo € 14
Olio extra vergine, arancia, limone, sale e pepe bianco, Ponderato € 20
con tartufo nero Scorzone

<i>Poseidone, il tris di tartare di pesce</i> (2-4-7)	Ghiribizzo	€ 30
Ricciola**, gamberone*, salmone, erba cipollina, cetriolo, sale pepe bianco, olio extravergine, yogurt greco, arancia, limone, tartufo nero Scorzone	Ponderato	€ 50

tutte le tartare sono accompagnate da una salsa a base di:
uovo, acciuga, salsa worchester, aceto balsamico (3-4-10-12)

<i>Tartare di filetto di manzo al pepe di Timut Nepalese e salsa di melanzane alla mentuccia</i> ^[SEP]	Ghiribizzo	€ 10
Olio extra vergine, sale e pepe di Timut Nepalese, melanzane, mentuccia	Ponderato	€ 18

- * In base alla stagionalità e reperibilità i gamberi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine
 ** Il pesce da noi acquistato fresco e destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (con abbattimento di temperatura) nel pieno rispetto delle normative in vigore (Reg. CE 853/2004)

Le paste.

<i>Nonna Pina aveva un pascolo di Vacche Rosse</i> (1-3-7-9)	Ghiribizzo	€ 8
Tonnarelli con ragù parmigiano reggiano Vacche Rosse	Ponderato	€ 14
Tagliatelle all'uovo, macinato di manzo, pomodoro, carota, cipolla, sedano, burro, parmigiano reggiano Vacche Rosse, olio extrav.		
<i>Rigatoni di Gragnano all'Amatriciana</i> (1-7)	Ghiribizzo	€ 7
Guanciaie, salsa di pomodoro, parmigiano reggiano 24 mesi,	Ponderato	€ 12

olio extrav, pecorino siciliano

Rigatoni di Gragnano alla Carbonara (1-3-7)	Ghiribizzo	€ 7
Uova, guanciale Sauris, parmigiano reggiano 24 mesi pecorino siciliano, pepe nero, olio extrav	Ponderato	€ 12
Spaghetti di Gragnano al pomodoro fresco (1)	Ghiribizzo	€ 7
Pomodoro fresco, aglio, basilico, olio extrav	Ponderato	€ 12
Gnocchetti spigola e lime (1-2-3-7)	Ghiribizzo	€ 9
Gnocchi di patate, limone, spigola fresca, scorza di lime, prezzemolo, aglio, olio extrav.	Ponderato	€ 16

Pasta di semola di grano duro dei Pastai Gragnanesi I.G.P. ^[1]_{SEP} Pasta fresca a base di uova, acqua e farina bianca 00.

Su richiesta: pasta di semola di grano duro senza glutine o integrale

La storia della carbonara è incerta, misteriosa e dibattuta.

Vi è un'ipotesi nazionalista che fa risalire la nascita della carbonara ai boscaioli che durante le loro migrazioni stagionali si recavano sugli Appennini nelle zone tra il Lazio e l'Abruzzo per fare il carbone con la legna. Nelle loro bisacce portavano uova, pecorino e guanciale e preparavano la pasta su fuochi all'aperto. La ricetta sarebbe in questo caso l'evoluzione del "cacio e ova" consumato tipicamente dai contadini e dai boscaioli di queste terre.

Le proposte di carne

Filetto con uovo e tartufo (1-3)	€ 26
220 gr filetto di manzo con uovo e carpaccio di tartufo nero Scorzone su base di focaccia bianca (ingredienti della focaccia: farina 00, olio extrav, lievito madre)	

filetto di manzo (1) € 24
220 gr di filetto di manzo con patate arrosto profumate al rosmarino
su base di focaccia bianca
(ingredienti della focaccia: farina bianca 00, olio extrav, lievito madre...)

Controfiletto € 25
300 gr di controfiletto con chips di patate americane

Tagliata di Fassona con spinacino fresco € 22
200 gr di Fassona, spinaci freschi, sale Maldon, olio extrav

Tagliata di petto di pollo con pomodorini ed erba cipollina € 18
200 gr di petto di pollo, pomodorini pachino, olio extrav, erba cipollina,
aglio, rosmarino

Il pescato

Filetto di Spigola al vapore con maionese intensa	(3-4-9-12)	€ 18
Spigola fresca, santoreggia, olio extra vergine, uova, erba cipollina, olio di semi di girasole, carota, sedano e cipolla, patate dolci americane, limone, aceto di vino bianco		
<i>Frittura di calamari e gamberi con salsa maionese piccante</i>	(1-2-3-14)	€ 18
Calamari*, gamberoni*, farina 00, olio di semi di girasole, uova, limone peperoncino		
<i>Salmone Teriyakj con riso basmati al vapore e asparagi</i>	(4-6-9)	€ 22
Salmone fresco, soya mirin, arancia, limone, miele, olio extrav, riso basmati asparagi, zucchero di canna, carote, sedano, cipolla rossa		
<i>Gamberoni al forno con citronette al prezzemolo</i>	(2)	€ 24
5 gamberoni*, olio extrav, prezzemolo, mentuccia, arancia, limone, pepe bianco		

* In base alla stagionalità e reperibilità i gamberi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine

Le verdure da abbinare

<i>Patate arrosto</i>	€ 5
patate, rosmarino, olio extra vergine, aglio	
<i>Cestino di patate fritte</i>	€ 5
Patate Mc Cain*	
<i>Cicoria ripassata</i>	€ 6
cicoria, aglio, peperoncino, olio extravergine	
<i>Caponata di verdure</i> (9-12)	€ 7
melanzane, zucchine, peperoni ,carote, sedano, cipolla rossa, pinoli, uvetta, aceto di mele, olio extravergine	
<i>Broccoletti al vapore</i> (8)	€ 6
aglio, olio extrav, mandorle, scorza di limone, peperoncino	
Insalata di stagione	€ 5

I dolci

Tiramisù destrutturato (1-3-7) € 8
spuma al mascarpone con caffè, cioccolato a scaglie, savoiardi

Crema al mascarpone (3-7)
spuma al mascarpone con fragole e frutti di bosco

(ingredienti della spuma al mascarpone: uova, zucchero, panna, mascarpone)

Cheese cake con sbriciolata di frolla e frutta secca (1-3-7-8) € 8
Ricotta di pecora, formaggio philadelphia, zucchero, frutta secca, frutti di bosco, uova, farina, burro, lievito

Cantucci da affogare nella crema di whiskey (1-3-7-8) € 8
farina, burro, uova, zucchero mandorle, cioccolato fondente, baking, latte, crema di whiskey

Tagliata di frutta di stagione (1-7) € 10
con yogurt greco, miele d'acacia, scaglie di cocco

Crema caramel con glassa al pepe Nepalese (3-7) € 7
Uova, zucchero, latte, panna, pepe nepalese, vaniglia

Mont Blanc a pezzi (3-7 -8) € 7
Panna, marroni glassati, albume d'uovo, zucchero

Brigadeiros (tartufini brasiliani) con panna e amarene (1-7 -12) € 8
Cioccolato extra fondente, latte condensato, burro, cacao magro, panna, amarene sciroppate (zucchero)

Platò di 2 formaggi muffati € 12
accompagnati da frutta secca, miele e composta di frutta

- *Robiola Passita* (Lombardia) (7)
Formaggio di latte di vaccino a crosta lavata della Valli del Bergamasco e del Bresciano.
A pasta molle, cremosa e dolcissima

- Blu affinato in grappa bianca di Moscato (Piemonte) (7- 12)

Formaggio di latte di vaccino a pasta compatta, dal profumo e sapore audace di grappa bianca di moscato.

Da abbinare, se si desidera, con vino liquoroso muffato quale:

Sauternes Fontebride € 6

Passito Vendemmia Tardiva Frimaio Rizzi (Langhe, Piemonte) € 4

Gentile Cliente,^[1] nel pieno rispetto del Regolamento UE 1169/2011,
all'interno del nostro menù è indicata
la presenza (sotto forma di numeri) degli "alimenti allergenici"
la cui legenda è di seguito esposta:

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati	8	Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci 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 arichidi	12	Anidride solforosa e solfiti
6	Soya e prodotti a base di soya	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

Non si esclude la possibilità che i salumi indicati nel presente menù possano contenere tracce di lattosio o glutine. Per informazioni specifiche rivolgersi al personale in servizio.

Per ulteriori informazioni o richieste la invitiamo a rivolgersi al personale in servizio che saprà metterla in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante

Pane e servizio euro 2,00 pp.