

## La carta.

### La carta gastronomica della tradizione di Altrogiro

#### Per iniziare...

**Patè Piemontese ricetta antica "Casa Mainelli"** (7-12) € 12  
Fegatini di pollo, burro, timo, marsala, cipolla rossa

**Patè Toscano ricetta classica** (4-12) € 12  
Fegatini di pollo, olio evo, capperi di Pantelleria, aglio, alici, scalogno, aceto di mele

**Tender di pollo fritto con salsa gustosa** (1-3-12) € 12  
Pollo, uovo, pan grattato, farina, olio di semi  
Per la salsa: limone, capperi, cipolline sott'aceto, olio di semi

**Provolone in tempura con ristretto di mirto** (1-12) € 12  
Provolone dolce, olio di semi di girasole, farina di riso, farina 00, mirto

**Cestino di patate fritte in stick o chips\*** € 5

**Tagliere Altrogiro (per persona)** (7) € 14  
✓ Prosciutto Jamon Serrano "Casalba" 24 mesi (Spagna)  
✓ Culatello di Zibello "Cadassa" DOP presidio Slow food 18 mesi (Emilia Romagna)  
✓ Pecorino pepato tenero primo sale (Sicilia)  
✓ Montèbore a latte crudo presidio Slow food (Piemonte)

**Tartare di gamberoni\* con agrumi ed erba cipollina** (2) € 15  
Olio evo, arancia, limone, erba cipollina, sale e pepe bianco

**Tartare di manzo con pepe verde fresco in grani e cipolla rossa** € 15  
Olio evo, sale, pepe verde fresco in grani

Pane e coperto: 3.00 p.p.

#### La linea di Altrogiro dedicata al tartufo nero

La cucina di Altrogiro utilizza carpaccio di tartufo estivo sott'olio

**Tartare di spigola e carpaccio di tartufo nero** (4) € 18  
Olio evo, sale, tartufo, arancia e limone

**Tartare di manzo e carpaccio di tartufo nero** € 18  
Olio evo, sale, tartufo

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

**Tonnarelli alla Carbonara con tartufo nero** (1-3-7) Ghiribizzo € 12  
Tonnarelli all'uovo, tartufo nero, olio evo, Ponderato € 20  
uova bianche a pasta gialla, guanciale Sauris,  
parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero, pecorino siciliano

**Filetto di manzo con uovo e carpaccio di tartufo nero** (3) € 26

**Filetti di spigola con carpaccio di tartufo nero** (4) € 24

#### Primi piatti

**Nonna Pina aveva un pascolo di Vacche Rosse** (1-3-7-9) Ghiribizzo € 8  
**Tonnarelli con ragù e parmigiano reggiano Vacche Rosse** Ponderato € 14  
Tonnarelli all'uovo, macinato di manzo, pomodoro, carota, cipolla,  
sedano, burro, parmigiano reggiano Vacche Rosse, olio evo

**Rigatoni di Gragnano all'Amatriciana** (1-7) Ghiribizzo € 7  
Pasta di grano duro, guanciale, Sauris, salsa di pomodoro, Ponderato € 12  
parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo, pecorino siciliano

**Rigatoni di Gragnano alla Carbonara** (1-3-7) Ghiribizzo € 7  
Pasta di grano duro, uova bianche a pasta gialla, olio evo Ponderato € 12  
guanciale Sauris, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero,  
pecorino siciliano

**Tonnarelli con funghi porcini e pancetta dolce** (1-3) Ghiribizzo € 7  
Tonnarelli all'uovo, pancetta dolce, funghi porcini\*, olio evo Ponderato € 12

## Secondi piatti

- Filetto di manzo con patate arrosto** € 22
- Irish beef stew**  
**stufato di manzo irlandese alla Guinness (9-12)** € 26  
Carote, patate, funghi \*, pancetta dolce, cipolla, cannella e spezie, olio evo, porro, sedano, birra
- Pancia di maialino da latte confit con salsa al rum e miele all'arancia, servito con mele, uvetta e pinoli (8-12)** € 20  
150 gr circa di pancia di maialino da latte, olio evo, rum, miele, mele, uvetta e pinoli
- Filetto di spigola alla Eoliana (4)** € 18  
Spigola, pomodori pachino, olive, capperi, olio evo
- Frittura di calamari e gamberi\* con salsa maionese delicata (1-2-3-14)** € 18  
Calamari, gamberoni, farina 00, olio di semi di girasole  
Per la salsa: uova, limone, olio di semi di girasole
- Caesar Salad (1-3-7-12)** € 14  
Lattuga, guanciale Sauris, parmigiano 24 mesi, pollo alla piastra, crostini, salsa caesar  
Per la salsa: olio di semi di girasole, uovo, acciuga, salsa Worcester, aceto balsamico

## Verdure

- Patate arrosto** € 5  
Patate, rosmarino, olio evo, aglio
- Caponata di verdure alla palermitana (9-8-12)** € 8  
Melanzane, zucchine, peperoni, carote, sedano, cipolla rossa, pomodoro, pinoli, uvetta, aceto di mele, zucchero, olio evo
- Cicoria ripassata** € 7  
Cicoria, aglio, peperoncino, olio extravergine
- Insalata di stagione** € 5

## Per finire in dolcezza...

€ 8

**Crema caramel al pepe nepalese** in crosta di zucchero caramellato (3-7) € 8  
Uova, zucchero, latte, panna, pepe nepalese, vaniglia

**Tiramisù (1-3-7)**  
Uova, zucchero, panna, mascarpone, caffè, cioccolato a scaglie, savoiardi

**Piccoli cannoli siciliani (1-3-7-8)**  
Ricotta di pecora, zucchero, pistacchi, cioccolato fondente  
Per i cannoli: uova, farina, lievito, zucchero

**Mousse al doppio cioccolato fondente e bianco (1-3-7-8) con biscotto, pistacchi e salsa di arancia e zenzero**  
Cioccolato fondente al 70%, cioccolato bianco, pistacchi in granella, biscotto, marmellata di arancia e zenzero

**Panna cotta con miele caldo e noci (7-8)**  
Panna, zucchero, latte, miele, noci, vaniglia, colla di pesce

### Note al cliente:

\* in base alla stagionalità e reperibilità alcuni prodotti 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)

In osservanza al 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 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 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