



PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

ANTIPASTI

INSALATINA DI BACCALÀ AL VAPORE
con puntarelle e salsa alle acciughe

POLPETTINE DI BACCALÀ
con maionese allo zafferano



PRIMI

LINGUINE CON TONNO DI MONFERRATO
ai due pomodori

SECONDI DAL JOSPER

*Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno
con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati*

SPIGOLA AFFUMICATA AL JOSPER
con carciofi aglio e rosmarino



QUALOCOSA DI DOLCE

CRÈME BRÛLÉE
allo zenzero

45 euro a persona

* Alcuni prodotti di difficile reperibilità potrebbero essere congelati all'origine.

* Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie alimentari sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

* Pane burgers

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio di Anisakis.

