

CENTOVENTI

Cruditè

CROSTACEI

GAMBERO ROSSO * (Sicilia) (2)	1pz. € 4.50	MAZZANCOLLA MONOCERO* (Puglia) (2)	1pz. € 3.50
GAMBERO VIOLA * (Puglia) (2)	1pz. € 4.50	MAZZANCOLLA TIGRATA * (Puglia) (2)	1pz. € 3.50
SCAMPO PORCUPINE * (Scozia) (2)	1pz. € 4.50	MAZZANCOLLA CRYSTAL BLUE * (Nuova Caledonia) (2)	1pz. € 3.50

OSTRICHE

**CADORET SPECIALE DI
CARENTEC N.2** 1pz. € 4.50
(Bretagna)

CARPACCIO

RICCIOLA € 17.00
Accompagnata da lime, mango
confit e pepe rosa.
(4,12)

PLATEAU

SMALL	1 scampo Porcupine, 1 mazzancolla monocero, 1 mazzancolla tigrata, 1 mazzancolla Crystal Blue, 2 ostriche Cadoret.	€ 22.00
MEDIUM	1 gambero rosso, 1 gambero viola, 1 scampo Porcupine, 1 mazzancolla monocero, 1 mazzancolla tigrata, 1 mazzancolla Crystal Blue, 3 ostriche Cadoret.	€ 35.00
LARGE	2 gambero rosso, 2 gambero viola, 2 scampo Porcupine, 1 mazzancolla monocero, 1 mazzancolla tigrata, 1 mazzancolla Crystal Blue, 6 ostriche Cadoret.	€ 60.00
ROYAL	4 gambero rosso, 4 gambero viola, 4 scampo Porcupine, 4 mazzancolla monocero, 4 mazzancolla tigrata, 4 mazzancolla Crystal Blue, 10 ostriche Cadoret.	€ 130.00

SU ORDINAZIONE POSSIAMO AVERE TARTUFI DI MARE, FASOLARI, RICCI,
LIMONI DI MARE, PERCEBES E MOLTO ALTRO.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DAL SIMBOLO "*" VENGONO ABBATTUTI E CONGELATI A BORDO

CENTOVENTI

Ristorante

ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA

Zabaione ai capperi, acciuga, tuorlo d'uovo.
(3,4,7,10)

€ 14.00

POLPO *

Crema di patate e zafferano, terra di olive.
(1,4,7,9)

€ 16.00

ACCIUGHE

Ripiene, panate e fritte, cipolle caramellate, maionese alla senape.
(1,3,4,6,7,10,11,15)

€ 15.00

VITELLO TONNATO

Giardiniera e la salsa all'antica.
(4,9,12)

€ 13.00

★ Pasta di nostra produzione

PRIMI

PAPPARDELLE * ★

E il ragù bianco di lepre.
(1,3,7,12)

€ 15.00

AGNOLOTTI ★

Della tradizione e il sugo au tuccu.
(1,3,7,9,12,15)

€ 14.00

RAVIOLI * ★

Ripieni di polpo serviti con riduzione di datterino, burrata e basilico.
(1,3,4,7,12,15)

€ 15.00

SPAGHETTI *

Aglione, olio, peperoncino, calamaretti spillo e bottarga.
(1,3,4,14,15)

€ 16.00

SECONDI

BACCALÀ *

E le verdure in una croccante tempura di farina riso, servito con la nostra maionese all'aglio e prezzemolo.
(1,3,4,6,11)

€ 20.00

GRIGLIATA DI PESCE *

Filetto di branzino, gambero, tentacolo di polpo e calamaro, olio al prezzemolo.
(2,4)

€ 25.00

BRASATO

Di manzo al nebbiolo, accompagnato da purè e sedano croccante.
(7,9,12)

€ 19.00

CONIGLIO *

CBT farcito con erbe, accompagnato da salsa ligure e spinacino.
(3,7,9,12,15)

€ 22.00

CONTORNI

PATATE AL FORNO

Cipolle, carote e rosmarino.

€ 5.00

VERDURE SPADELLATE

Secondo la stagionalità.
(9)

€ 5.00

GIARDINIERA DI VERDURE

Artigianale alla vecchia maniera.
(9,12)

€ 5.00

CENTOVENTI

Ristorante

DOLCI

MERINGATA  	Cremoso ai frutti rossi e crema chantilly. (7,12)	€ 8.00
MILLEFOGLIE 	Scomposta con cremoso al cioccolato bianco e mango. (1,7,12)	€ 8.00
PANNA COTTA 	Mele, frutta secca, calvados e caramello salato. (1,7,12,15)	€ 8.00
TENERINA  	Al cioccolato fondente, amarene sciroppate e namelaka. (3,7)	€ 8.00
CHEESCAKE 	Al cioccolato bianco, pralinato al pistacchio Valrhona e granella di pistacchio. (1,7,8,12)	€ 8.00

FORMAGGI

ROBIOLA DI ROCCAVERANO	1pz. € 3.00	CASTELMAGNO D'ALPEGGIO "LA BRUNA"	1pz. € 5.00
Fresco di capra a latte crudo, la pasta è finemente granulosa, il sapore è dolce. (7)		Vaccino a pasta granulosa, prodotto sopra i 1000 metri e stagionato 180 giorni. Spiccate note vegetali. (7)	
STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE	1pz. € 3.00	BLU DEL MONVISO	1pz. € 4.00
Vaccino a pasta molle e compatta, dolce e cremoso nel sottocrosta, pugente al cuore. (7)		Vaccino a pasta molle, erborinato dal sapore dolce, non invasivo. (7)	
AFFINÈ AU CHABLIS	1pz. € 4.00	STILTON	1pz. € 4.00
Vaccino prodotto in borgogna a pasta molle, lavato ogni 3 giorni con Chablis. Sapido con note vinose. (7,12)		Vaccino, prodotto nel Regno Unito e stagionato 15 settimane. Pasta semidura ed erborinata. Note decise e piccanti. (7)	

Coperto € 2.00 Acqua San Benedetto Millennium € 3.00

DEGUSTAZIONI

VINI	3 calici a nostra scelta.	€ 25.00
COCKTAIL	3 drink a mano libera.	€ 25.00
WHISKY - RUM	3 assaggi.	da € 12.00

CENTOVENTI

Aperitivo

Tutti i salumi vengono serviti con focaccia, grissini e composte di frutta di nostra produzione.

SALUMI

CRUDO DI PARMA PELIZZIARI

Stagionatura 30 mesi.

€ 13.00

CULATTA PELIZZIARI

La parte più pregiata del prosciutto, stagionatura 20 mesi.

€ 14.00

COPPA PELIZZIARI

Stagionatura 6 mesi.

€ 12.00

SALAME NOBILE DEL GIAROLO

L'eccellenza della Val Borbera.

€ 15.00

SPECK D'ANATRA

Affumicato in modo naturale.

€ 16.00

TAGLIERE MISTO

Una degustazione dei nostri salumi. (consigliato per 2 persone).

€ 30.00

CROSTINI

PATÈ

Di fegatini e timo.
(1,12)

€ 3.00

ACCIUGA CANTABRICA

E cime di rapa.
(1,4,15)

€ 3.00

COPPA STAGIONATA

E marmellata di fichi.
(1,12)

€ 3.00

LARDO DI COLONNATA

Miele e granella di
nocciole
(1,8)

€ 3.00

FRITTI

AGNOLOTTI

Della tradizione.
(1,3,7,9,12)

€ 6.00

PANISSA

Con aggiunta di lardo di
colonnata + 4€.
(1,6,11)

€ 6.00

VERDURE *

Croccanti in pastella.
(1,3,6,11)

€ 6.00

STICK DI POLLO

Con maionese all'aglio.
(1,3,6)

€ 7.00

BOCCONCINI *

Di filante Camembert.
(1,3,7,8)

€ 7.00

TAPAS

ACCIUGHE CANTABRICHE

Con crostini di pane e
burro di montagna.
(1,4,7)

€ 15.00

TERRINA DI FOIE GRAS

Pan brioche e marmellata
di fichi.
(1,3,7,12)

€ 16.00

CAVIALE

Baerii Prunier, con blinis
e burro di montagna
(1,4,7)

€ 33.00

CENTOVENTI

Sicurezza alimentare

PRODOTTI SURGELATI - I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE, NEL CASO IN CUI NON SIA REPERIBILE MATERIA PRIMA FRESCA.

MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

SEMILAVORATI / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI SEMILAVORATI / PRODOTTI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ, SICUREZZA E CONSERVABILITÀ.

ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II: CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA, FARRO , KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
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. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
6. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO
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. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
15. FRUTTA SECCA