



Menù Degustazione de "Il Violino"

Traditional Tasting Menù (Including Dessert)

Percorso di degustazione da 4/6 portate per farti conoscere il nostro pensiero di "Cucina"

50/70 Euro

A scelta il Nostro Sommelier può proporvi un'esperienza degustativa dalla nostra selezionata cantina.

35 Euro

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo.
Eventuali variazioni o aggiunte verranno calcolate a parte.

Tasting menus are made for the entire table.

ANTIPASTI Appetizers

Tartare di Manzo a Modo Nostro <i>Beef Tartare Our Way (3/4/10)</i>	23 Euro
Testina Di Vitello <i>Salsa Rossa e Verde, Verdure in Osmosi Calf Head: Red And Green Sauce, Vegetables In Osmosis (9/10)</i>	16 Euro
Gran Plateau Del Violino <i>Culatello di Zibello, Coppa Piacentina and Cremonese Salami, served with Homemade Giardiniera (4/10)</i>	21 Euro
Carciofo alla Giudia Uovo Poche Bernese <i>Artichoke alla Giudia / Poached Egg / Bernese (3)</i>	17 Euro
Crudo di Tonno marinato alla Soia Katsuobushi Germogli <i>Raw Tuna Marinated in Soy / Katsuobushi / Sprouts (3/4/6)</i>	19 Euro
Zuppetta di mare <i>Pesce della Settimana, Guazzetto di Mare al Pomodoro, Alghe Seafood Soup: Catch of the Week, Tomato Fish Stew, Seaweed (4)</i>	20 Euro
Polpo Hummus di Fagioli Crouton <i>Octopus, Bean Hummus, Crouton (1/1/1/4)</i>	18 Euro

Allergie e Intolleranze

Please report to the waiters any allergies or intolerances.

In base al Reg. (VE) n. 1169/2011 - Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Invitiamo comunque la gentile clientela a comunicare eventuali intolleranze ed allergie ad una o più sostanze che possano alterare lo stato di salute, affinché possiamo provvedere a evitare possibili disagi, ricordando però, che essendo il nostro ristorante un luogo in cui i cibi vengono preparati al momento e in ambienti non separabili la contaminazione incrociata è purtroppo inevitabile. Si avvisa la gentile clientela che alcune materie prime potrebbero essere surgelate. I nostri prodotti vengono trattati con procedure di abbattimento termico e/o sottovuoto.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc..)

PRIMI
First courses

Spaghetti Alla Chitarra Pomodoro, Carabineros e la sua Bisque, Stracciatella Affumicata <i>Tomato, Carabineros and its Bisque, Smoked Stracciatella (1/2/7)</i>	23 Euro
Risotto al Nero di Seppia Seppia Tataki Lime <i>Risotto with Squid Ink, Cuttlefish Tataki Lime (1/4)</i>	19 Euro
Risotto alla Parmigiana di Melanzane <i>Risotto with Eggplant Parmigiana (7)</i>	18 Euro
Zuppa di Cipolle Servita Con Pane Tostato <i>Onion Soup: served with Toasted Bread (1)</i>	17 Euro
Marubini Cremonesi Burro Salsa al Parmigiano e Fondo di Cottura <i>Cremonese Marubini Butter Parmesan Sauce and Cooking Juice (1/3)</i>	19 Euro
Gnocco di Patate al Forno Coda alla Vaccinara Fonduta Zafferano e Pecorino <i>Baked Potato Gnocco Oxtail Saffron and Pecorino Cheese Fondue (1/3)</i>	21 Euro
Fusilloni alla Carbonara Sbagliata di Zibello <i>Fusilloni with Zibello Carbonara (1/3)</i>	19 Euro

SECONDI
Main courses

Capretto Alla Wellington con Patate alle Erbe <i>Goat Wellington Style with Crispy Potatoes and Herbs (1/3/10)</i>	24 Euro
Filetto di Manzo alla Rossini Foie Gras Tartufo Pan Brioche <i>Rossini Beef Fillet: Foie Gras Truffle Brioche Bread (1/3)</i>	35 Euro
Anatra Cbt Asparagi e Salsa Olandese <i>Cbt Duck Asparagus and Hollandaise Sauce (3)</i>	21 Euro
Maialino da Latte Indivia Belga Miele e Senape <i>Suckling Pig Belgian Endive Honey and Mustard (10)</i>	19 Euro
Astice Gazpacho di Catalana Maionese all'Aneto <i>Lobster Catalan Gazpacho Dill Mayonnaise (2/3)</i>	49 Euro
Black Cod Crema Sedano Rapa Salsa Rafano <i>Black Cod Celeriac Cream Horseradish Sauce (4/10)</i>	28 Euro
Fritto Misto Calamari Gamberi e Scampi Alici Merluzzo <i>Mixed Fried Fish : Squid Prawns Anchovies Cod (1/2/3/4)</i>	25 Euro
Margherita Gourmet <i>Margherita Gourmet (1/7)</i>	21 Euro
Degustazione di Formaggi Cheese Tasting Degustazione di formaggi che varia di stagionatura e tipo di latte, variabili in base alla reperibilità, sempre accompagnati da mostarda e miele artigianale.	15 Euro

Coperto

5 Euro