

Du Schei

Le Nostre Golosità

A porzione € 7.00

*. Zuppetta al limone con gelato al basilico, fragole fresche e
polline d'api (7)*

. Torrone gelato con salsa agli agrumi (3-7-8)

. Tortino cremoso al cioccolato fondente con salsa al rum (1-3-7)

. Semifreddo al pistacchio con crema al caffè (7-8)

. Tortino soffice di mele con crema inglese (1-3-7)

. *Filetto di Angus alla griglia (gr. 200 c.a.) (3-7) € 19.00*

. *Maialino cotto a bassa temperatura in manto di pancetta
affumicata e demiglaces con patate alle erbe*

(gr. 200 c.a.) (9) € 17,00

Du Schei

Se gradite i contorni, ecco le proposte

. *Insalata mista di stagione € 5.00*

. *Piatto di verdure cotte di stagione € 6.00*

. *Patate al forno € 4,00*

Du Schei

Per proseguire con . . .

- . Tonno scottato in crosta di sesamo bianco e nero, su crema di melanzane e basilico, con cipolla rossa caramellata e broccolo romanesco (4-11) € 20.00*

- . Ombrina alla plancha, su crema di mozzarella di bufala con cicoria brasata e dressing di acciughina (4-7) € 20.00*

- . Gratin di Seppie, Calamari e Gamberoni, con salsa dolce piccante (1-2-6-10-14) € 20.00*

- . Guancia di manzo brasata all' Amarone con polenta (gr. 200 c.a.) (7-9-12) € 18.00*

. *Risotto con pere, formaggio erborinato d' Ambert e birra
bianca artigianale non filtrata*

(Minimo 2 Persone) (7-8) € 15.00

. *Casarecce fatte in casa con melanzane, pistacchi e guanciale
croccante (1-3-7-8) € 15.00*

. *Zuppetta di pesce, molluschi e crostacei (Scorfano, Coda di
Rospo, Calamaro, Seppia, Gamberone, Scampo e Vongole)
con Crostini di pane (1-2-4-9-14) € 20,00*

Du Schei

Continuiamo con . . .

. Tortelli Du Schei ripieni di zucca amaretto e mostarda con granella di semi di zucca (1-3-8-10) € 15.00

. Spaghetti con sugo di Gallinella di mare e bottarga di Muggine (1-4-9) € 16.00

. Maccheroncino di grano saraceno fatto in casa, con capasante, panna vegetale, pomodorino confit e granella di pistacchi (1-2-3-6-7-9) € 16.00

. *Capesante gratinate con granella di nocciole, su crema di rapa rossa con yogurt greco (7-8-14) € 15.00*

. *Piccola insalatina Catalana di Gamberoni grigliati (2-9) € 16.00*

. *Acciughe del Mar Cantabrico con riccioli di burro e crostini di pane caldo (1-4-7) € 14.00*

. *Tagliere di salumi con giardiniera fatta in casa e Polenta (9) € 14,00*

. *Selezione di formaggi, vaccini e caprini (gr. 80 c.a.) con mostarde in abbinamento (7-10) € 14.00*

. *Battuta di Angus condita con cetriolo, scalogno e fior di capperi (gr. 120 c.a.) (1-7-10) € 15,00*

Du Schei

Le nostre proposte per iniziare

- . Sfogliatina ripiena di robiola e ricotta, con carciofi e scaglie di Monte Veronese (1-7) € 15.00*
- . Tris di crudità: Tartare di Salmone con avocado e lime (4), Tartare di Capesante con ribes e menta (14), Tartare di Tonno con mango e zest d'arancia (4) € 19.00*
- . Tris di crostacei crudi: Gambero rosso di Mazara, Scampo di Norvegia, Gambero viola di Sicilia (2) € 19.00*
- . Crudo di mare: Tris di tartare, Tris di crostacei, Ostriche, Carpaccio di Tonno, Ombrina e Salmone (2-4-14) € 50.00*
- . Polpo arrostito su crema di patate al lime e pane carasau (1-7-14) € 16.00*