

Du Schei

Le nostre proposte per iniziare

. Sfoglia ripiena di Robiola e Ricotta, con carciofi e scaglie di pecorino su caponata € 13,00

. Tris di crudità di mare: € 18,00

Tartare di Capasanta con finocchio e menta

Tartare di Ricciola con mango e pepe rosa

Tartare di Tonno con lichi e sedano

. Tris di crostacei crudi (Gambero rosso di Mazara, Scampi, Mazzancolle di Sicilia)

€ 18,00

. Crudo di mare (Tris di tartare, Crostacei e Ostriche Cadorette)

€ 30,00

. Capesante Boston gratinate con panure ai lamponi

e 14.00

. Tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura con crema di zucca e ceci

e 15.00

. Carpaccio d'oca con mele, cipolla in agrodolce e germogli

e 13.00

. Acciughe del Mar Cantabrico con riccioli di burro e crostini di pane caldo

e 12.00

. Tagliere di salumi con giardiniera fatta in casa e Polenta

e 13,00

. Selezione di formaggi francesi, vaccini e caprini (gr. 80 ca) con mostarde

in abbinamento

e 10.00

. Battuta di Angus (gr. 120 c.a.) e 14.00

Du Schei

Continuiamo con . . .

. Tortelli Du Schei

e 13.00

. Tortelli ripieni di calamari e gamberi con fumetto di pesce al dragoncello

e 14.00

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

(Min. 2 Persone) e 13.00

. Zuppa di cipolle con crostone e fontina d'alpeggio

e 12.00

. *Togliolini con funghi porcini profumati al timo*

€ 13,00

. *Gnocchi di ricotta e barbabietola con ragù bianco di gallinella di mare*

€ 15,00

. *“Verona incontra Sorrento”...*

. *Bigoli fatti in casa con pomodoro su crema di mozzarella di bufala*

€ 12,00

Du Schei

Per proseguire con . . .

. Insalata d'orzo perlato con verdure di stagione

€ 13.00

. Tonno scottato in crosta di mandorle, con passatina di melanzane affumicate, broccoletti e Juice di mango aromatizzata ai frutti di bosco

€ 18.00

. Ombrina con crema alla barbabietola (rapa rossa) e spinacino fresco

€ 18.00

. Cuore di Merluzzo con passata di ceci e carciofi al limone

€ 18.00

. Agnello a scottadito con zucca e porcini

e 18.00

*. Selezione di formaggi francesi vaccini e caprini (gr. 160 ca) con
mostarde in abbinamento*

e 17.00

. Guancetta di manzo all' Amarone con purè di sedano rapa

(gr. 200 c.a.) e 1e.00

. Filetto di Angus alla griglia

(gr. 200 c.a.) e 18.00

. Filetto di Angus con demiglaces al porto e porri

(gr. 200 c.a.) e 20,00

Du Schei

Se gradite i contorni, ecco le proposte

. Insalata mista di stagione €5.00

. Piatto di verdure cotte di stagione €5.00

. Patate al forno €3.50

Coperto €2.50

Du Schei

Le Nostre Golosità

. Crema allo zabaione con amaretti e grissini di sfoglia

. Torrone gelato con salsa agli agrumi

. Cheese cake di castagne con crema di cachi

. Tortino soffice alle mele con crema inglese e frutti di bosco

. Selezione di pasticceria secca

. Crema catalana al Cardamomo

A porzione € 6.00

. Macedonia fresca di stagione € 5.00

