
CANTINE MORBELLI

RISTORANTE

Menu alla Carta

Crea il tuo percorso culinario tra i sapori autentici



ANTIPASTI

L'inizio perfetto, dove i sapori prendono vita

Tapioca Cubes (V)

Dadi di tapioca, provola e salsa chili agrodolce

€ 12,00

Diversamente caprese (V)

Gazpacho, bufala, granita di pomodoro, olio al basilico, crostini di focaccia artigianale (V)

€ 13,00

Prosciutto e melone

Purè di arachidi tostate, melone, culatta cuore di prosciutto Gualerzi, pomodorino confit

€ 13,00

Vitello tonnato alla maniera antica

Piatto classico della tradizione piemontese

€ 14,00

Flan ai funghi Porcini (V)

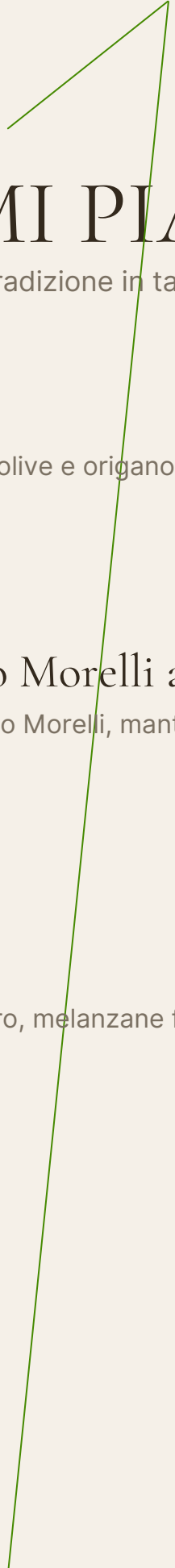
Sformatino morbido e delicato ai funghi porcini

€ 13,00

Tomino del contadino con rose di pere e miele al tartufo nero (V)

Tomino piemontese piastrato, servito con delicate pere caramellate, miele e tartufo nero

€ 14,00



PRIMI PIATTI

La tradizione in tavola

Gnocchi alla Mediterranea

€ 15,00

Filetto di pesce spada, pomodorini confit, capperi, olive e origano fresco

Paccheri germe di grano Pastificio Morelli alla Vittorio (V)

€ 14,00

Paccheri di semola con germe di grano del Pastificio Morelli, mantecati con l'iconico sugo cremoso a base di tre varietà di pomodori freschi, parmigiano e basilico

Busiate alla norma (V)

€ 14,00

Pasta fresca tipica trapanese con salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e una generosa spolverata di ricotta salata

SECONDI PIATTI

La nostra selezione di secondi

Calamaro ripieno su crema di piselli allo zenzero, paglia di porro

Un piatto delicato e armonioso dai profumi mediterranei

€ 18,00

Baby Porks Ribs glassate

Ribs di maiale cotte lentamente fino a diventare tenere e succulente, pronte a sciogliersi in bocca. Servite con patate al forno come contorno

€ 18,00

Vellutata tiepida di zucchine e piselli di campo e menta fresca (V)

Crema fredda di zucchine estive e piselli, profumata alla menta, basilico e zenzero, servita con un filo di olio extravergine a crudo e nido di kataifi

€ 14,00

SPECIAL

Il taglio che conquista ogni palato

Tagliata di Angus Argentino (260-270 grammi)

Con patate al forno

€ 26,00

CONTORNI

I compagni ideali di ogni piatto

Patate al Forno al Rosmarino (V)

Patate novelle dorate al forno, profumate al rosmarino fresco e olio extravergine

€ 5,00

Verdure Grigliate (V)

Verdure di stagione grigliate. Fresche, leggere

€ 5,00

DESSERT

La dolce conclusione

Cheese cake al mango

Su una base di biscotto croccante, accompagnata da una coulis ai frutti di bosco che dona una piacevole nota fresca

€ 7,00

Semifreddo Cocco e cioccolato

Biscotto al cioccolato con bavarese al cocco e crema di nocciole, ricoperto con cocco

€ 7,00

Tiramisu' al limoncello

Rivisitazione fresca ed estiva del classico tiramisù, con savoiardi imbevuti nello sciroppo al limoncello, crema al mascarpone profumata agli agrumi e spicchi di limone caramellato

€ 7,00

Coperto: € 3,00 · Acqua: € 2,00