



MOOD
BISTROT

MOOD

BISTROT

ANTIPASTI

-  **Tagliere misto** 18
Selezione di salumi e formaggi del territorio
-  **Battuta di Fassona** 14
Battuta di fassona piemontese con coulis di rucola e crema al parmigiano
-  **Quaglia** 14
Quaglia cotta a bassa temperatura su lardo di colonnata e cipollotto arrostito
-   **Tris di tartare** 18
In base al pescato del giorno
-  **Uovo 62°** 10
Uovo 62° con carciofi e lumache azienda agricola caudina

PRIMI PIATTI

-    **Tortello al ragu'** 14
Tortello al ragu' napoletano mantecato al burro
-   **Risotto tartare** 12
Risotto al burro al miele, tartare di gamberi e caffè

  **Tagliolino al tartufo** 16
Tagliolino al tartufo e burro azienda agricola carmasciando

  **Spaghetto alla Nerano** 12

SECONDI PIATTI

 **Agnello in crosta** 18
Agnello in crosta di pane alle erbe con verdure di stagione

 **Anatra a bassa temperatura** 22
Anatra cotta a bassa temperatura con salsa al vino porto e rapa rossa

  **Baccala baccala baccala** 16
Baccala in umido, mantecato e spuma

   **Calamaro ripieno** 16
Calamaro ripieno alla Mediterranea

 **Pescato del giorno** 6/etto
*al sale
al forno
in umido*

DOLCI

	Tiramisu' Chef <i>Tiramisu' rivisitato dallo Chef</i>	8
	Tartelletta con crema <i>Tartelletta di pasta frolla con crema fiorenze frutti di bosco e meringa a limone</i>	8
	Souffle al cioccolato	8
	Cannolo Siciliano scomposto	9
	Degustazione di formaggi	12

Acqua 3,00

Coperto 2,00



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 escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11