

IL Baùscia®
Libidine coi Flocchi

DEGUSTAZIONI

Le degustazioni, attese per l'intero tavolo, prevedono di affidarvi alle scelte dello chef per cinque portate di mare o terra (indicare preventivamente quale delle due), specificando eventuali ingredienti non graditi.

Menù
**UN TUFFO
NEL MARE**

◆ 55€ ◆

Menù
**UN SALTO
SULLA TERRA**

◆ 50€ ◆

Degustazione
VINI

*Gustati quattro delle eccellenze Italiane presenti
nella Nostra Carta Vini.*

4 calici.....€26

Coperto..... €3,00

*prodotti congelati

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, è pregato di informare il nostro personale, il quale vi fornirà tutte le indicazioni sugli ingredienti utilizzati ed eventualmente comunicherà le opportune indicazioni in cucina. È bene tener presente che in questo esercizio vengono trattati e somministrati prodotti contenenti allergeni e non è dunque possibile escludere una contaminazione incrociata.



IL Baùscia®
Libidine coi Flocchi

Antipasti

UOVO ALLA MILANO | €14
Uovo CBT impanato e fritto, porro stufato e finta crema bruciata di caprino alle erbe

SCAMPO IMPERIALE | €24
**Scampo imperiale, insalata orientale, uva confit e cannolo di alga nori*

MERLUZZO E CASTAGNE | €20
**Merluzzo in olio cottura, olive taggiasche, castagne al miele, patate novelle e maggiorana*

GUANCIA DI MANZO | €16
*Guancia di manzo, nduja, salsa di *more e insalata di puntarelle al limone*

BATTUTA DI VITELLO E OSTRICA | €19
Battuta di vitello al coltello, ostrica in purezza, fondo di vitello e riso soffiato di alga

Secondi

FILETTO DI VITELLO | €25
Filetto di vitello al rosa, crema di topinambour e chips di sedano di Verona

TONNO, SOIA E AVOCADO | €23
Tonno bruciato marinato in salsa di soia, crema di avocado, salsa teriyaki e lime

PIL PIL DI SPADA | €24
Pesce spada aromatizzato all'aglio con peperoncino chipotle, salsa sarmoriglio e guazzetto di salicornia

MILLEFOGLIE DI VERDURE | €17
Mix di verdure in sfoglia, pere caramellate e fondo vegetale

CUBE ROLL AL PISTACCHIO | €24
Entrecote al rosa in crosta di pistacchio

Primi

PACCHERI, DATTERINO E GAMBERO VIOLA | €17
*Paccheri Fabbrica della Pasta di Gragnano, datterino giallo e rosso, salsa di Roquefort, *gambero viola del Mediterraneo e aneto*

RISOTTO, BITTO, MELA VERDE E BRESAOLA | €16
Riso Mignone, bitto dop, mela grammy smith e ciccioli di bresaola

A CACCAVELLA ALLA GENOVESE DI ANATRA | €16
*Caccavella Fabbrica della Pasta di Gragnano, ragù di anatra alla genovese e *more*

LINGUINE, PORCINI E GAMBERO ROSSO | €19
*Linguine Fabbrica della Pasta di Gragnano, funghi e crema di porcini, *gambero rosso di Mazara del Vallo e suoi estratti*

FUSILLONI ALLA LIQUIRIZIA | €15
Fusilloni Fabbrica della Pasta di Gragnano, liquirizia, carote e zafferano

Dolci

PERE E PARMIGIANO | €8
Bavarese al parmigiano, crema di latte caramellato e pere cotte

L'ARANCINO | €9
*Cheesecake al mascarpone, cuore di *ribes, pistacchi sabbati in crosta di biscotto salato e confettura di agrumi*

CREMOSO AL CIOCCOLATO | €8
Mousse al cioccolato, gelato al mandarino, morbido alle mandorle

MONT BLANC | €10
Sfera di cioccolato, marroni glassati, panna montata e croccante di cioccolato bianco

SANDWICH | €7
Croccante al miele, mousse di ricotta e varianti al fico