


OSTERIA PAGLIAZZA

ANTIPASTI STARTERS

€		
32	Capesante arrosto, finocchio, Leche de tigre e cipolle Roasted scallops, fennel, Leche de tigre and onion	
30	Polpo, cecina, salmorillo, peperoncino Rocoto Octopus, cecina cake, salmorillo, Rocoto chili pepper	
30	Tartare di manzo, nocciole, Toma piemontese, sedano Beef tartare, hazelnut, Toma cheese, celery	
24	Piselli & piselli, wasabi, tuorlo d'uovo Peas & peas, wasabi, egg yolk	

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

€		
32	Finto raviolo, scampi, panna acida allo zenzero aglio nero, mirtillo Fake raviolo, scampi, ginger sour cream, black garlic, blue berries	
28	Risotto, carpaccio di orata, agretti, pomodoro caviale di limone Risotto, sea-bream carpaccio, agretti, tomatoe, lemon caviar	
30	Raviolo di anatra e caprino, rucola, amaretti, amarena Raviolo stuffed with duck and goat cheese, rocket salad, amaretti black cherry	
20	 Spaghetti, 4 Pomodori, Pesto di Basilico Spaghetti, 4 Tomatoes, Basil Pesto	

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

€		
38	Rombo, fumetto al tè nero, riso al cocco, radicchio all'arancia Turbot-fish, fish and black tea broth, coconut rice radish scented with orange	
36	Pollo croccante, crauti, semi di zucca, kimchi di indivia Crispy chicken, sauerkraut, pumpkin seeds, endive kimchi	
42	Controfiletto di Manzo, peperoni, crema di aglio asparagi e patate Beef sirloin, bell peppers, garlic cream, asparagus and potatoes	
30	 Sedano rapa in dolceforte Celeriac, chocolate, cinammon, vegetables	

Pesce da pesca sostenibile / Fish from sustainable fishing

IL CORNER DEL SANTA ELISABETTA ❄️❄️ SANTA ELISABETTA'S CORNER

€		
	<i>Un assaggio dei piatti più iconici del nostro Ristorante stellato</i> <i>A taste of most iconic plates from our starred Michelin Restaurant</i>	
32	Gambero, Panzanella, Caviale, Olive verdi Prawn, Panzanella salad, Caviar, green Olives	
26	Bottoni, Provola affumicata, Seppie, Inzimonio Bottoni pasta, smoked Provola cheese, Cuttlefish, Inzimonio sauce	
30	Triglia, Pesto, Aglio, Cipolla Red Mullet, Pesto, Garlic, Onion	

PERCORSI DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

€		
85	Menu Carne Tartare di manzo, nocciole, Toma piemontese, sedano Raviolo di anatra e caprino, rucola, amaretti, amarena Controfiletto di Manzo, peperoni, crema di aglio, asparagi e patate Tiramisù, Babà al caffè, mousse al mascarpone e Savoiaridi	
85	Meat Menu Beef tartare, hazelnut, Toma cheese, celery Raviolo stuffed with duck and goat cheese, rocket salad, amaretti, black cherry Beef sirloin, bell peppers, garlic cream, asparagus and potatoes Tiramisù, Babà, coffee, Savoiarido biscuit	
€		
85	Menu Pesce Polpo, cecina, salmorillo, peperoncino Rocoto Finto raviolo, scampi, panna acida allo zenzero, aglio nero, mirtillo Rombo, fumetto al tè nero, riso al cocco, radicchio all'arancia Cioccolato & Liquirizia, torta Caprese, mousse al cioccolato e sorbetto alla liquirizia	
85	Fish Menu Octopus, cecina cake, salmorillo, Rocoto chili peppers Fake raviolo, scampi, ginger sour cream, black garlic, blue berries Turbot-fish, fish and black tea broth, coconut rice, radish scented with orange Chocolate & Liquirice, Chocolate Caprese cake and cream, licorice sorbet	