

GardenRistò

APPIA ANTICA

MENÙ DEGUSTAZIONE

ESPERIENZE DI GUSTO

LASCIATEVI GUIDARE DALLA FANTASIA DEL NOSTRO
CHEF CON **DUE PERCORSI** PENSATI PER FARVI
SCOPRIRE I SAPORI DELLA NOSTRA CUCINA.

Terra Mia

€ 50

*Un cammino di sei portate alla scoperta
dei sapori della terra e ai frutti dell'orto*

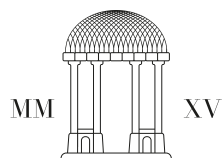
Mare Nostrum

€ 60

*Una navigazione in sei tappe tra pescato
fresco e profumi mediterranei*

PANE FATTO IN CASA, ENTRÉE DI BENVENUTO E SERVIZIO INCLUSI

- Il menù degustazione è da intendersi per il tavolo intero, con un massimo di 6 persone per tavolo.
- I menù sono validi solo per la cena dal martedì al venerdì.
- Le portate saranno scelte dal nostro Chef in base alla stagionalità ed alla freschezza della materia prima.
- Una volta scelta la Dinner Experience il nostro personale di sala si occuperà di gestire richieste particolari, allergie ed intolleranze.



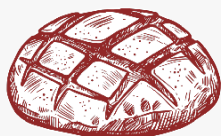
GardenRistò

APPIA ANTICA

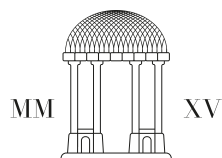
Gli Antipasti

Misto mare con verdure fresche di stagione ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹³ <i>Mixed sea salad with prawns, squids, mussels, fennels, peas and orange sauce</i>	16
Carpaccio di spigola con panzanella° ¹⁻⁴⁻⁹ <i>Thinly Sliced Sea Bass Carpaccio with Traditional Tuscan Panzanella</i>	16
Montanarina burrata, pomodorini gialli e rossi, alici di Cetara e cipolla di Tropea caramellata ¹⁻⁴⁻⁷ <i>Montanarina (traditional Neapolitan fried dough) topped with burrata, heirloom cherry tomatoes, caramelized Tropea onion and Cetara anchovies</i>	14
Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta di bufala, julienne di zucchine e bagna cauda ¹⁻⁴⁻⁷ <i>Tempura zucchini blossom filled with Buffalo ricotta, zucchini, and bagna cauda</i>	12
Battuta di manzo con foie gras e giardiniera ⁹⁻¹⁴ <i>Beef Tartare with Foie Gras and Traditional Italian Giardiniera</i>	18
Vitello tonnato con capperi fritti e uova di quaglia ³⁻⁹⁻¹⁴ <i>Thinly sliced veal with classic tuna sauce, crispy capers and quail eggs</i>	16
Acqua - Water	3
Servizio - Service	3

Il Pane



Prepariamo ogni giorno il nostro pane artigianalmente, utilizzando farine selezionate provenienti dal Molino Dallagiovanna. Questo storico mulino, attivo dal 1832, è rinomato per il lavaggio del grano con acqua, una tecnica unica che garantisce farine di altissima qualità. La selezione attenta dei grani e l'innovazione continua, fanno del Molino Dallagiovanna un'eccellenza italiana, perfetta per portare a tavola freschezza, fragranza e sapori autentici ad ogni morso.



GardenRistò

APPIA ANTICA

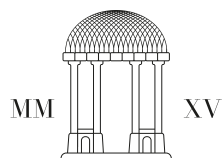
I Primi

Risotto Carnaroli Gran Riserva "RISO BUONO" bianco con vongole, calamaretti, gamberi e olio nuovo 1-2-4-13 <i>White risotto with clams, baby squid, shrimps, and fresh olive oil</i>	22
Fettuccine al sugo di ricciola con datterini 1-3-4 <i>Home-Made Fettuccine with amberjack sauce and cherry tomatoes</i>	22
Linguine "Rustichella d'Abbruzzo" con ricci di mare, gambero rosso e cozze 1-2-4-13 <i>"Rustichella d'Abruzzo" Linguine with Sea Urchin, Mazara Red Prawn and Mussels</i>	24
Gnocchi di patate e ricotta alla norma 1-3-7 <i>Potato and Ricotta Gnocchi, Fried Eggplant, Tomato Sauce and Ricotta Salata</i>	18
Cappellacci alla carbonara con tartufo nero 1-3-7 <i>Carbonara-style cappellacci, enriched with black truffle</i>	22
Pappardelle al ragù bianco di vitello, capperi e limone 1-3-9 <i>House-Made Pappardelle with Veal Ragù Bianco, Capers and Lemon</i>	20



Il Riso e la Pasta

Prepariamo in casa la nostra pasta all'uovo e i ripieni, utilizzando ingredienti freschi e di alta qualità. Il riso proviene dall'azienda agricola novarese Riso Buono che unisce tradizione e innovazione nella produzione di riso di alta qualità. Tra le sue varietà spicca il Carnaroli Gran Riserva, invecchiato un anno per esaltarne le caratteristiche organolettiche, e l'Artemide, un riso integrale aromatico di colore nero, risultato dell'incrocio tra il riso Venere e una varietà di riso di tipo Indica.



GardenRistò

APPIA ANTICA

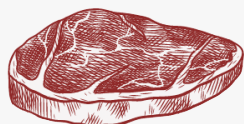
I Secondi

Ombrina su crema di zucchine alla scapece con insalata di finocchi, olive, arancia e soia 4-6 <i>Mediterranean Meagre with Zucchini Scapece Cream with Fennel, Olives and Orange Salad</i>	28
Frittura di calamari e gamberi con paprika dolce e julienne di verdure 1-2-4 <i>Fried calamari and prawns with sweet paprika and julienne vegetables</i>	24
Scarola imbottita con olive, capperi, fagiolini, pomodorini secchi e mandorle con salsa al prezzemolo 8-9 <i>Escarole stuffed with olives, capers, green beans, dried tomatoes, and almonds with parsley sauce</i>	18
Polpo con salsa alla cacciatora, patate, olive e pomodorini confit 9-4-13 <i>Mediterranean Octopus with Cacciatora Sauce, Potatoes, Olives and Confit Datterini Tomatoes</i>	26
Faraona in crosta di erbe servito con il suo fondo con caponata di stagione 1-8-9 <i>Roasted Herb-Crusted Guinea Fowl Served with Its Own Jus and Seasonal Caponata</i>	26
Tagliata di manzo, verdure saltate e grana 7 <i>Sliced beef, mixed vegetables and Parmesan</i>	25

I Contorni

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6
Cicoria <i>Chicory</i>	7
Fagiolini <i>Green Beans</i>	7

La Carne e il Pesce



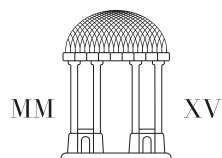
La nostra carne proviene da allevamenti selezionati, dove vengono rispettati alti standard di qualità e benessere animale. L'attenzione alla stagionalità e alla tracciabilità dei prodotti ci permette di offrire tagli pregiati e saporiti. Il pesce, fresco e di alta qualità, proviene direttamente dall'Adriatico. Viene lavorato con grande cura per preservarne la freschezza e il sapore naturale, e cucinato in modo da lasciare in bocca il gusto autentico del mare.

Dulcis in fundo

Tiramisu espresso 1-3-7 <i>Express tiramisu</i>	8
Omaggio alla Sicilia 3-7-8 Semifreddo ricoperto di cioccolato bianco, con cuore soffice montato alla mandorla e pistacchio, accompagnato da una profumata salsa all'arancia <i>Semifreddo with a white chocolate coating, filled with a light almond and pistachio mousse, served with orange sauce</i>	10
<i>Con calice di Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC - Donnafugata</i>	(20)
Tortino al cioccolato con cuore caldo 1-3-7-8. <i>Chocolate Lava Cake</i>	8
<i>Con calice di Barolo Chinato - Cocchi</i>	(12)
<i>Con calice di Tarasco Passito di Arneis - Cornarea</i>	(15)
Tozzetti alle mandorle 1-3-7-8 <i>Traditional Tuscan cookies with whole almonds</i>	5
<i>Con calice di Vin Santo del Chianti Classico DOC - Tenuta Nozzole</i>	(13)
<i>Con calice di Vin Santo di Carmignano Riserva 2016 - Capezzana</i>	(18)
Delizia al limone 1-3-7 <i>Delizia al Limone: Amalfi Lemon Cream and Sponge Cake</i>	10
Frutta di stagione con gelato alla crema 3-7-8 <i>Seasonal Fruit with Italian Custard Gelato</i>	9
Semifreddo senza glutine senza lattosio (pistacchio/nocciola/tiramisu/cheesecake ai frutti rossi) <i>Semifreddo gluten and lactose free</i> (Pistacchio/hazelnut/tiramisu/red berries cheesecake)	10

Per qualsiasi informazioni sulla lista degli allergeni è possibile richiedere l'aiuto del personale di sala
For any information on the list of allergens, you can request the help of the staff

°-Gluten Free
 V-Vegetariano



GardenRistò

APPIA ANTICA

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliare nel migliore dei modi. Di seguito l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE N.1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Troverai nel menu, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

Lista Allergenici



1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



3. Uova e prodotti a base di uova.



4. Pesce e prodotti a base di pesce.



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.



6. Soia e prodotti a base di soia.



7. Latte e prodotti a base di latte.



8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, pistacchi, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, noci di Macadamia).



9. Sedano e prodotti a base di sedano.



10. Senape e prodotti a base di senape.



11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.



12. Lupini e prodotti a base di lupini.



13. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



14. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, lettera D, punto 3.

I CIBI OFFERTI IN QUESTO LOCALE SONO PRODOTTI IN LABORATORI E SOMMINISTRATI IN LOCALI DOVE SI UTILIZZANO E SI SERVONO PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI. NON È POSSIBILE QUINDI ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA.