

Camponeschi



Antipasti

Carpaccio di tonno rosso, salmone e spigola mediterranea € 35

Tonno rosso, salmone, spigola – Allergeni: pesce

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane dorati € 30

Cozze, vongole, prezzemolo, aglio, olio, peperoncino, vino bianco, pomodorini – Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

Misto soffiato di gamberi e fiori di zucca ripieni di spigola con maionese al tartufo € 30

Gamberi, fiori di zucca, spigola, albume, lievito, farina – Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uovo

Carpaccio di filetto di manzo con julienne di topinambur e grana € 35

Manzo, topinambur, scaglie di grana – Allergeni: latticini

Escalope calda di foie gras con fichi profumati al Madeira e prugne € 35

Foie gras, fichi, prugne, vino Madeira – Allergeni: glutine, solfiti

Tartare di filetto di Danish Crown con cipolla di Tropea, senape e olio di oliva € 40

Manzo, cipolla, olio, sale, pepe, senape, tabasco, salsa Worcestershire, capperi, uovo, brandy, cetriolini - Allergeni: senape, uovo

Carciofo alla romana con prosciutto di Parma 24 mesi € 30

Carciofo, prosciutto- Allergeni: solfiti

Trippa alla romana profumata alla menta € 20

Trippa, menta romana, pecorino- Allergeni: solfiti, latticini

Millefoglie di melanzane alla parmigiana con provola affumicata croccante € 25

Melanzane, provola affumicata, pomodoro, basilico, farina, uovo – Allergeni: latticini, glutine

Selezione di ostriche del giorno € 8/l'una

Allergeni: molluschi

Selezione di caviale 30 gr /€ 140 - Caviale Beluga 30gr /€ 250

Allergeni: pesce

- Coperto: € 6 p.p.

- Ogni piatto con aggiunta di tartufo di stagione aumenta di € 30

- Si invita la cortese clientela a segnalare al personale di sala ogni eventuale allergia

- I crudi di pesce sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Camponeschi

Paste fresche e farinacei

Tagliolini con Caviale Imperial Black, mimosa d'uovo profumati al limone € 58

Tagliolini, caviale, mimosa d'uovo, limone - Allergeni: glutine, pesce, uovo, latticini

Spaghetto aglio, olio, peperoncino e battuta di gambero rosso € 32

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, gambero rosso - Allergeni: glutine, crostacei

Ravioli con gorgonzola, pere, gherigli di noci profumati alla menta romana € 30

Ravioli, gorgonzola, pere, noci, menta - Allergeni: glutine, frutta a guscio

Risotto profumato al Franciacorta e funghi cardoncelli € 35

Risotto, burro, franciacorta, funghi - Allergeni: latticini, solfiti

Tonnarelli cacio e pepe € 25

Tonnarelli, cacio, pepe - Allergeni: glutine, latticini

Pacchero alla carbonara con tartufo nero di stagione € 40

Paccheri, uova, guanciale, pecorino, tartufo - Allergeni: glutine, uova, latticini

Linguine con bottarga di muggine e julienne di zucchine al limoncino € 35

Linguine, bottarga di muggine, zucchine, vinaigrette al limone, farina - Allergeni: glutine, pesce

Fettuccine fatte in casa con fonduta di formaggio e tartufo nero € 40

Fettuccine, formaggio, tartufo - Allergeni: latticini, tartufo

Tagliatelle con ragù di carne e funghi € 32

Tagliatelle, ragù di carne, funghi, - Allergeni: glutine

Tutti i primi piatti possono essere realizzati con pasta senza glutine 🌾

Secondi

Suprema di faraona con funghi e salsa Perigourdine € 38

Faraona, funghi, salsa Perigourdine - Allergeni: latticini, solfiti

Tournedos di manzo con salsa al Madeira € 45

Manzo, salsa al Madeira - Allergeni: solfiti

Tagliata di entrecôte di manzo con panure su letto di funghi e rucola € 40

Manzo, pangrattato, funghi, rucola - Allergeni: glutine

Scottadito di agnello € 38

Costolette di agnello

Chateaubriand di manzo danese con bernese e pancetta croccante (min. due persone) € 90

Manzo, pancetta, salsa bernese (uovo, burro, estragon, limone, riduzione d'aceto) - Allergeni: uovo, latticini

Tagliata di tonno rosso glassata all'aceto balsamico e limoncino € 35

Tonno, aceto balsamico, vinaigrette al limone - Allergeni: pesce

Grigliata di pescato misto e crostacei (min. due persone) € 100

Pescato del giorno, crostacei - Allergeni: pesce, crostacei, molluschi

Camponeschi

Baccalà in umido con pomodorini Pachino, uvetta e pinoli tostatati € 38

Baccalà, pomodori, uvetta, pinoli - Allergeni: pesce, frutta a guscio

Escalope di spigola con pomodori, patate, olive di Gaeta e capperi di Salina € 40

Spigola, farina, pomodori, patate, olive, capperi - Allergeni: pesce, glutine

Pescato del giorno € 10 l'etto

Astice € 14 l'etto

Gamberi/ Scampi/Aragosta € 18 l'etto

Contorni

Grigliata di verdure miste € 22

Giardinetto di legumi alla vignarola € 25

Carciofi alla romana € 20

Contorni di stagione € 14

Bevande e caffetteria

Caffè € 5

Cappuccino € 5

Tea e Tisane € 5

Acqua minerale € 5

Cocktail bar € 12 - € 20

Birra € 7

Soft drink € 7

Distillati € 10 - € 30

Flûte di Champagne € 18

Flûte di spumante € 12