

# EN&GMA

COCKTAIL & RESTAURANT



*Il più grande enigma dell'uomo  
rimane scoprire se stesso.*

*I luoghi, le esperienze e le persone attorno a noi sono gli unici  
indizi a disposizione per provare  
a comprendere questo mistero.*

*Cercheremo di rivelare, attraverso piatti della tradizione e non,  
quanto ha da proporre questo territorio, utilizzando prodotti tipici  
con altri provenienti  
dal globo intero, antiche ricette  
tramandate mischiate all'innovazione.*

*Vi auguriamo di scoprire quanto più possibile da questa  
fantastica terra.*

*Buon viaggio e buon appetito.*

# LEGENDA ALLERGENI



*Vino consigliato*



*Gamberi*



*Pesce*



*Sedano*



*Uova*



*Soia / Sesamo*



*Glutine*



*Frutta a guscio*



*Alcol*



*Latte*



*Funghi*



*Prodotto surgelato/congelato*

# MENU' DEGUSTAZIONE



*Percorso di assaggi iconici del territorio  
( battuta, vitello tonnato, agnolotti, risotto al gavi, pollo alla  
Marengo e pannacotta )*

*Percorso assaggi  
sei portate.*

**60€**

*Percorso vini  
tre calici.*

**15€**

*Percorso  
tre cocktail.*

**20€**

*Menu Baby - pasta al pomodoro  
- cotoletta impanata  
- patatine al forno*

**12€**

# L' AUTUNNO

*Amuse bouche/ Entrée di benvenuto*

*Foglia di vite e Robiola tartufata*



*Eventuali variazioni, richieste o fuori menù saranno effettuate a seconda della disponibilità degli ingredienti*

# ANTIPASTI

**Flan di zucca con fonduta di montebore 12€**

( flan di zucca, fonduta di montebore, chips di verdure )



**Battuta di fassona caldo/freddo sull'osso 16€**

( midollo caldo, olio agrumato, nocciole, spinacino, grana )



**Vitello tonnato orientale 14€**

( fiore e polvere di capperi, tonnata antica, katsuobushi, sedano )



**Finto peperone/ la bagna cauda 12€**

( crema patate e acciughe, sedano, gel peperone rosso arrostito )



# PRIMI

## **Risotto al Gavi 18€**

( mela verde, mandorle e \*gambero rosso )



LACTOSE



SHELLFISH



NUTS



Bianco

## **Agnolotto della tradizione 14€**

( al fondo bruno )



GLUTEN



LACTOSE



EGG



CELERY



Rosso

## **Tajerin al Tartufo 25€**

( tartufo nero, burro di cacao, ramen di fassona )



MUSHROOM



GLUTEN



LACTOSE



EGG



Rosso\ Bianco

## **Corzetti al sugo di funghi e salsiccia 14€**

( polvere di funghi e pomodoro, carpaccio di champignon, battuta di salsiccia )



MUSHROOM



GLUTEN



Rosso\ Bianco

# SECONDI

## **Pollo alla Marengo 18€**

( rollè di pollo e gambero, bisquè, salsa e cialda di pollo, zucca arrostita, spugna di prezzemolo, tuorlo d'uovo marinato )



Bianco

## **Filetto di Fassona 25€**

( filetto di fassona, salsa di zucca e barbabietola, jus di manzo e chips di verdure)



Rosso

## **Pancia di maiale in agrodolce 18€**

( pancia di maiale croccante, salsa al lapsang souchong, vaniglia, insalata di mele, funghi , uva, lattuga croccante )



Rosso / Bianco

## **Barbabietola alla Wellington 14€**

( barbabietola in sfoglia, salsa di barbabietola, crema di patate, carote arrosto in agrodolce )



Rosso

# DOLCI

## **Gianduiotti al Bonet 6€**

(*bonet, mousse di nocciola, amaretti*)



## **Panna cotta al Montebore 8€**

(*panna cotta di montebore, chips di barbabietola, lamponi, crumble, coulis di lamponi*)



## **Degustazione cioccolato Bodrato rum 10€**

(*verticale di rum, 8 anni, 12 anni, 15 anni*)



## **Tiramisù 6€**

(*crumble al cacao, crema mascarpone, savoiardi, caffè*)





### **MISCELA PRINCIPE 1.50€**

*La miscela dedicata all'italianità dell'espresso.*

*Dal corpo equilibrato, un'ottima crema, note di nocciola, cacao intenso, dalla tostatura intensa secondo l'antica tradizione napoletana.*

### **Harennna Forest Wild - ETIOPIA 1.50€**

*Dal più antico dei caffè, abbiamo una tazza dal gusto potente e vellutato. Leggermente speziata e citrico con note finali di frutta rossa e caramello.*

### **GUATEMALA 1.50€**

*Un caffè armonioso ed aromatico, con un'acidità ben bilanciata unita ad una piacevole persistenza.*

### **NICARAGUA 1.50€**

*Un caffè molto elegante, di corpo medio bassa acidità e pulito negli aromi, sentori leggeri di cacao, vaniglia, mandorla.*

### **HONDURAS 1.50€**

*Un'arabica priva di difetti, con note di cacao e vaniglia, corpo medio, acidità basse e di pregio e dolcezze morbide. Un caffè tondo e senza spigoli.*

### **DECAFFEINATO 1.50€**

### **GINSENG 1.50€**

### **ORZO 1.50€**

*Selezione Roberto Messineo*

*Caffè San Domenico*

# FEDERICO SANGIOVANNI



*Sono nato a Novi Ligure, nel 1992, e nel corso della mia vita ho cambiato numerosi lavori e intrapreso percorsi formativi differenti, ma la cucina è sempre stata al mio fianco: mi rilassa nei momenti difficili, mi fa sorridere nei momenti tristi e con essa riesco a esprimermi quando le parole non bastano.*

*Negli anni passati a cucinare per amici e parenti mi sono accorto di quanto fosse grande la mia passione, così grande da desiderare di trasformarla in un lavoro.*

*Sono un cuoco autodidatta, un cuoco che ha passato anni a studiare sui libri senza mai pensare che un giorno la cucina potesse diventare la sua cariera.*

*Sono riuscito a realizzare il mio sogno e la mia passione, il mio lavoro, mi dà la possibilità di esprimere i miei valori, le mie emozioni e le mie idee.*

*Tutto intorno a me è cucina: i luoghi che visito, gli amici e le esperienze che vivo.*

*Queste sono le cose dalle quali traggo ispirazione.*