



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880



REALE E
CHATEAUX

I MENU DEGUSTAZIONE

Serviti in condivisione per tutto il tavolo

Il tartufo

Per i grandi estimatori del pregiato fungo
proponiamo 8 diversi abbinamenti realizzati giorno per giorno

euro 460
vini e bevande escluse

oppure

Per una sofisticata esperienza del gusto, è possibile scegliere dallo scrigno privato di Da Vittorio la tipologia e la quantità del prezioso “Tuber Magnum” che si desidera.

Il menù è offerto a euro 240
con l'aggiunta di tartufo a euro 12 al grammo.
Il prezzo del tartufo può variare in base all'andamento del mercato.
Il nostro staff sarà felice di comunicarVi il costo del giorno.
vini e bevande escluse

Carta Bianca

16 portate per un'esperienza insolita per lasciarVi sorprendere
e guidare dal nostro guizzo creativo

euro 400
vini e bevande escluse

Nella tradizione di Vittorio

8 portate a base di pesci e crostacei
preparate coi freschi arrivi dal mercato
e dove non mancherà il nostro “Pacchero”

euro 300
vini e bevande escluse



LA CARTA

Antipasti

Crudo “D’Amare” pesci e crostacei ^(2,4,6,7,8,9,10,11,12,14)	euro 120
Granchio reale alla griglia, sugo di finocchio arrosto ^(2,3,6,7,12)	110
Uovo all’uovo ^(3,4,7)	160
La zucca e il suo succo ^(1,7,9,10)	60

Primi piatti

Risotto astice blu, sedano rapa e vaniglia ^(2,4,7,9,10,12)	euro 90
Primi e tartufo ^(1,3,7,8,9,12)	120
Linguine scampi e cozze Bouchot ^(1,2,4,7,9,12)	90
Risotto, scalogno al miso, agnello e kale ^(7,9,12)	80

Pesci, Carni e l’Intruso

Bianco di branzino alla clessidra ^(4,7,12)	euro 90
Moro antartico, cime di rapa e calamaretti ^(1,4,7,12,14)	80
Brioche di faraona e tartufo bianco ^(1,3,7,9,12)	130
Sella di lepre alla “Royale” ^(1,3,7,9,12)	70
Un boccone di “cassœula” ^(6,7,12)	60

L’orecchia d’elefante è solo su prenotazione

Un’accurata selezione di formaggi è disponibile su Vostra richiesta
euro 9 al pezzo

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell’esperienza culinaria più autentica: gli ospiti sono quindi tenuti a scegliere almeno due piatti.

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- 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 (incluso lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- 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 semi di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Coperto: 9 euro

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore).

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.

