

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DEI NOSTRI CHEF
4 PIATTI SCELTI DAI COSTARDIBROS — 60€

FREEHAND TASTING MENU BY OUR CHEFS
4 COURSES BY THE COSTARDIBROS — 60€

ABBINAMENTO VINI AL CALICE
4 VINI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER — 36€

WINE PAIRING BY THE GLASS
4 WINES SELECTED BY OUR SOMMELIER — 36€

PESCE / FISH

Ombrina "in Alta marea" Red Drum "in High tide"	€24
Calamaro, Piselli e Menta Squid, Peas and Mint	€20
Sarda e Mandorla Sardine and Almond	€18
Sgombro, pomodoro, capperi e olive Mackerel, tomato, capers and olives	€18
Cernia all'acqua pazza "Acqua pazza" Stone bass	€24
Trota confit, la sua salsa Confit Trout and its sauce	€20

VERDURA / VEGETABLE

Melanzana Essenziale Essential Aubergine	€15
Orto di Verdure Vegetable Garden	€15
Primavera di Riso Carnaroli Spring Carnaroli Rice	€16

PASTA / PASTA

Plin d'Anatra all'arancia Duck à l'orange Plin Ravioli	€20
Tortello, Peperone e ragù di Coniglio Tortello, Pepper and Rabbit ragout	€18
Tagliolini, Aglio Olio Peperoncino e Caffè Tagliolini pasta, Garlic, Oil, Chili Peppers and Coffee	€15

RISOTTO / RISOTTO

EDIT Condensed Carnaroli EDIT Condensed Carnaroli	€20
Carnaroli Piselli e Seppia Carnaroli Rice, Peas and Cuttlefish	€18
Burro, Salvia e Lime Butter, Sage and Lime	€16
Costardi's Condensed Tomato Rice Costardi's Condensed Tomato Rice	€20

CARNE / MEAT

Diversamente Tonnato by CostardiBros A different kind of Vitello Tonnato by CostardiBros	€20
Agnello e Pac Soy Lamb and Pac Soy	€26
Filetto di Vitello, Miso e Funghi Fillet of Veal, Miso and Mushrooms	€25
Animella, Marsala Sweetbread, Marsala	€20
Quaglia alla Senape Mustard Quail	€24

DOLCI E ABBINAMENTI CONSIGLIATI /DESSERTS AND RECOMMENDED PAIRINGS

Ivoire, Mela, Finocchio e Sedano Ivoire, Apple, Fennel and Celery	€10
Riesling Kabinett Piersporter Goldtropfchen, 1999 Molitor Rosenkreuz	€8
Minestrone di Frutta e Verdura, Gelato all'olio d'Oliva Fruit and Vegetable minestrone, Olive oil Ice cream	€10
Marsala Superiore Riserva 10 anni Marco De Bartoli	€15
Invidia Envy	€10
Porto 10 YO Quinta Val da Figueira	€11
Meringata 2.0 Meringue Cake 2.0	€10
Banyuls Baillaury Grand Cru 2007 Cave de l'Abbe Rous	€9
Vasetto del Goloso Glutton's Pot	€10
Coteaux du Layon 2015 Philippe Delesvaux	€8
Millefoglie, Lamponi, Aceto e Pistacchio Millefeuille, Raspberries, Vinegar and Pistachios	€10
Madeira Sercial 10 YO H.M. Borges	€12

Acqua in bottiglia 75cl €4
Water 75cl

Espresso Kafa Forest Lavazza €3
Espresso Kafa Forest Lavazza

Le ricette dei Costardi Bros. sono al centro di un viaggio gastronomico nel quale sperimentazione e condivisione, qualità e accessibilità si mescolano nello stesso piatto.

The Costardi Bros. recipes are at the center of a gastronomic journey in which experimentation and sharing, quality and accessibility blend in the same dish.

COSTARDI BROS

Gli chef stellati Christian e Manuel Costardi, nascono a Vercelli, e il risotto, del quale hanno creato venticinque ricette, non poteva che essere alla base della loro visione creativa: sapori antichi, legati alla terra e al territorio, che rinascono grazie all'innovazione e alla creatività.

The Michelin-star chefs, Christian and Manuel Costardi, were born in Vercelli, and the risotto, of which they have created twenty-five recipes, is the element at the centre of their creative vision: ancient flavors, linked to land and region, revived through innovation and creativity.

Alcuni prodotti vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva e abbattimento di temperatura per mantenere la qualità e per esigenze di lavorazione.

Anche il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Some products are subjected to preventive treatment and blast chilling to maintain quality and for processing purposes.

Raw Fish is previously treated and blast chilled with the provisions of the regulation (CE) 853/2004.

Our staff can inform you about the presence of substances or products that can cause allergies or intolerances.

