

**GUIDO DA COSTIGLIOLE 1961**

*MONICA*

*ANDREA*

*LUCA*

*CAMILLA, WALTER, ANDREA, ELENA*

*CHRISTIAN, GABRIELE, MARCO, FEDERICO, IVANA, MIRKO*

## **GUIDO 1961 / TRADITIONAL MENU'**

QUESTO E' "IL" VITELLO TONNATO  
(THIS IS "THE" VITELLO TONNATO)

GIARDINIERA E SALAME COTTO  
(TYPICAL PICKLED VEGETABLE WITH OUR SALAME)

DAL 1961 I PLIN AL SUGO DI ARROSTO  
(FROM 1961 THE PINCH CLOSED PASTA FILLED)

SOTTOFILETTO DI FASSONE IMPANATO, SENAPE, NOCCIOLE  
(CRISPY VEAL WITH HAZELNUT AND MUSTARD CREAM)

NON E' TIRAMISU' MA TI-RA-MI-SU'  
(IS NOT A TIRAMISU' BUT TI-RA-MI-SU')

**110**

**PERCORSO DEGUSTAZIONE VINI / WINE PAIRING  
4 CALICI / 4 GLASSES**

**70 / 150**

## **PESCE / FISH**

CRUDO DI PESCE  
MAIONESE DI LIMONI SALATI  
*(RAW FISH, DEPENDING ON THE SICILIAN MARKET)*

OSTRICA COTTA, CREMA DI BOUILLABAISSE, SCALOGNO CROCCANTE  
*(BOUILLABAISSE BROTH, BOILED OYSTER, CRYSPY SHALLOT)*

CARNAROLI AL SUGO DI CROSTACEI, INSALATA DI CALAMARI  
*(RISOTTO WITH SHELLFISH SAUCE, SQUID SALAD)*

POLPO IN TEMPURA DI MAIS, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE,  
ALGA NORI, COLATURA DI POLPO, OLIO NERO  
*(TEMPURA OCTOPUS, SWEET AND SOUR RED ONION,  
BLACK SEAWEED, BLACK OIL)*

SORBETTO ALLE FRAGOLE, MANDORLE, ZAFFERANO, CAPPERO  
*(STRAWBERRIES SORBET, ALMOND, SAFFRON, CAPERS)*

**130**

**PERCORSO DEGUSTAZIONE VINI / WINE PAIRING**  
**4 CALICI / 4 GLASSES**

**70 / 150**

## VERDURE / VEGETABLES

ASPARAGI E PANNA COTTA AL TARTUFO NERO  
*(Asparagus with Black truffle soufflé)*

LENTICCHIA MORBIDA E CROCCANTE CAROTE MISTICANZA  
*( Crunchy Lentils Carots Salad)*

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI, MUGNOLI, RICOTTA  
*(Spaghetti With Broccoli Sauce and Ricotta )*

FIORE DI CARCIOFO, STRACCHINO, LIMONE E LIQUIRIZIA  
*(Artichokes, Cheese, Lemon and Licorice Sauce )*

MIELE, YOGURT, MERINGA, RIBES NERO  
*(Honey, Yougurt, Meringue, Black Currant)*

**110**

**PERCORSO DEGUSTAZIONE VINI / WINE PAIRING**  
**4 CALICI / 4 GLASSES**

**70 / 150**

## **ANTIPASTI / STARTERS**

QUESTO E' "IL" VITELLO TONNATO  
(This is "The" Vitello Tonnato) **30 GF**

ALBESE, MOUSSE DI PARMIGIANO, SEDANO, ACCIUGA **30 GF**  
PANE MORBIDO AL VAPORE BATTUTA DI FASSONE E WASABI  
(Piemontese Slice Raw Fillet of Veal, Parmesan Mousse, Celery, Anchovy)

PEPERONE COTTO AL FORNO, TONNO, CAPPERI **30 GF**  
(Stuffed Pepper Cooked in the Oven Filled With Tuna and Capers)

ANIMELLA DI VITELLO AFFUMICATA,  
CERVELLA FRITTA, SENAPE, ZAFFERANO **30**  
(Smoked Veal Sweetbread Fried Calf's Brain Mustard)

TERRINA DI FOIE GRAS, SALMERINO IN AGRODOLCE ,  
PAN BRIOCHE, MELA **30**  
(Foie Gras Terrine with Sweet and Sour Char, Apple )

ACCIUGA, SALSA AL BURRO, ENKIR CROCCANTE **28**  
(Bread, Butter, Anchovies)

ASPARAGI E PANNA COTTA AL TARTUFO NERO **25 GF**  
(Asparagus with Black truffle soufflé )

CRUDO DI PESCE SECONDO IL MERCATO DI MAZARA DEL VALLO  
MAIONESE DI LIMONI SALATI **50 GF**  
(Raw Fish, depending on The Market of Sicily)

## **PRIMI / FIRST DISHES**

**DAL 1961** I PLIN AL SUGO DI ARROSTO  
(*From 1961 The Pinch Closed Pasta Filled*) **30**

I PLIN AL TOVAGLIOLO, SERVITI SENZA CONDIMENTO  
(*Pinch With Any Dressed Served In The Napkin*) **30**

TAGLIATELLE 45 TUORLI  
AL FONDO BRUNO DI AGNELLO CON LE SUE ANIMELLE, CAFFE'  
(*Tagliatella home made With Lamb Sauce and Sweetbread's, Coffee*) **30**

CARNAROLI, BURRO AFFUMICATO ACCIUGA,  
ACETO BALSAMICO, PEPERONE  
(*Risotto Carnaroli, Smoked Butter Anchoive, Balsamic Vinegar, Pepper*) **30 GF**

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI, MUGNOLI, RICOTTA  
(*Spaghetti With Broccoli Sauce and Ricotta*) **30**

RAVIOLI DI ANGUILLA, CARDONCELLO, BRODO UMAMI  
(*Eel Ravioli Ginger King Oyster Mushroom Umami*) **30**

SEMPLICE COME UNA LASAGNA  
(*Lasagna Ravioli*) **30**

## SECONDI / MAIN COURSE

AGNELLO ROSA ,  
PUNTARELLE, TUORLO D'UOVO FERMENTATO, LAMPONI  
(*Pink Lamb, Roman Puntarelle, Fermented Egg, Raspberry* ) **40**

PLUMA IBERICA, CURCUMA, PEPERONCINO, CASTELFRANCO, UVETTA  
(*Iberian Pig Turmeric, Chicory, Spicy Pepper, Dry Raisin* ) **40 GF**

PETTO E COSCIA DELL' ANATRA,  
& PEPE DELLA VAL MAGGIA  
(*Roasted Duck Caramelized With Honey, Pepper* ) **40 GF**

PICCIONE, FRAGOLE LAVANDA  
(*Pigeon...Strawberries, Lavender* ) **40 GF**

CONIGLIO, AGLIO NERO, SALSA DI SALVIA  
(*Rabbit coke in the Owen , Black Garlic, Sage Sauce* ) **40 GF**

POLPO IN TEMPURA DI MAIS, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE,  
ALGA NORI, COLATURA DI POLPO CON OLIO NERO  
(*Tempura Octopus, Sweet And Sour Red Onion, Seaweed, Black Oil* ) **40 GF**

SALMERINO, KEFIR SPEZIATO, SPINACINO, QUINOA  
(*Char Cooked in Oil , Kefir , Wild Spinach, Quinoa* ) **40**

## LE INSALATE / SALAD

INSALATA VERDE, FINOCCHI, CAROTE, ACCIUGHE, TONNO, GAMBERI  
*(Green, Fennels, Carrots, Anchovies, Tuna, Prawns)*

INSALATA VERDE, FINOCCHI, CAROTE, POMODORO, GALLETTO,  
PARMIGIANO REGGIANO  
*(Green, Fennels, Carrots, Tomato, Turkey, Parmesan)*

INSALATA VERDE, FINOCCHI, CAROTE, POMODORO, MOZZARELLA, UOVO, OLIVE,  
NOCCIOLE  
*(Green, Fennels, Carrots, Tomato, Mozzarella, Eggs, Olives, Hazelnuts)*



**FORMAGGI PIEMONTESI & DOLCI  
CHEESES' SELECTION & DESSERTS**

**18**

SORBETTO ALLE FRAGOLE, SPUMA DI MANDORLE, ZAFFERANO, CAPPERO

*(Strawberries Sorbet, Almond, Saffron, Capers)*

NON E' TIRAMISU' MA TI-RA-MI-SU'

*(Not Tiramisù But Ti-Ra-Mi-Su) **GF***

BABA' AL CACAO E LAMPONE, SORBETTO DI CAMOMILLA

CREMA MOUSSELINE ALLA GRAPPA

*(Chocolate Baba' , Camomille Sorbet, Grappa Cream )*

GIANDUIOTTO CON LIQUIRIZIA, GELATO AL TORRONE

*(Gianduiotto, Chocolate with licorice, nougat ice cream, hazelnut, cold zabaione sauce) **GF***

MIELE, YOGURT, MERINGA, RIBES NERO

*(Honey, Yougurt, Meringue, Black Currants)*

CIOCCOLATO FONDENTE, GIANDUJA, BIANCO AGLI AGRUMI

SORBETTO FRUTTO DELLA PASSIONE

*(Chocolate; Dark , Gianduja , White with Citrus Fruits,*

*Passion Fruit Sorbet )*

GELATO AL FIORDILATTE

*(Milk Ice Cream )*

ACQUA MINERALE SAN BERNARDO 5  
CAFFE' ESPRESSO MOKABAR 5  
INFUSI FRESCHI 5

Tasse, Coperto, Servizio compresi

Per la legge 16 gennaio 2003 n 3 art 51 **NON** è consentito fumare

**Per esigenze di reperibilità del prodotto e per il rispetto delle norme igieniche, le materie prime di questo menù, che sono lavorate nelle nostre cucine nel rispetto delle norme HACCP, possono essere abbattute a -18° per preservarne integra la sanità e le caratteristiche organolettiche originali. Vi preghiamo di richiedere e consultare la tabella ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti la presenza di allergeni.**

*(For Hygienic Requirement Some Product Needs Treatment Of Low Temperature)*

**NEL MENU' SONO PRESENTI PIATTI CON LA DICITURA (GF) GLUTEN FREE CIO' SIGNIFICA CHE SONO INDICATI O POSSONO ESSERE ADATTATI A PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE.**

**CHIEDIAMO DI COMUNICARCI ALLERGIE O INTOLLERANZE**  
*(WE ASK TO COMMUNICATE ALLERGIES OR INTOLERANCES)*

**Per il rispetto della privacy si prega di moderare l'uso del telefono**  
*(We Would Appreciate If The Use Of Mobile Phone Is Kept To A Minimum)*

**ACCETTARE ADEGUATAMENTE LE CRITICHE PUO' SOLO MIGLIORARCI**  
*(To Adequately Accept Any Criticism Can Only Allow Us To Improve)*