

COPERTO € 2.00

AD FORUM

*Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni*

# MENU VALDOSTANO DEGUSTAZIONE

Il tagliere valdostano

La lasagna al Bleu D'Aoste, mele renette e noci


Il filetto di maialino affogato al vino rosso bardato al lardo su riduzione di vin brulé

Tot: 30.00

AD FORUM

\* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. \*\* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione.. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

# ANTIPASTI

Il tagliere Valdostano		12.00
Le polpette di seitan e lenticchie su maionese aromatizzata al cumino e la sua polvere **		8.50
La trota salmonata in carpione con rondella di polenta grigliata **		9.50
Il flan di spinaci con coulis di pomodoro e spuma di burrata		8.50
La scaloppa di foie gras servita con crostone di pane tostato nel suo grasso e marmellata di cipolle rosse in agrodolce *		18.00

\* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. \*\* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione.. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni


# PRIMI

La lasagna al Bleu D'Aoste, mele renette e noci **	9.00
I ravioli di patata e radicchio con coulis di pomodoro pachino e semi di zucca tostiti**	9.50
Gli gnocchi di patate "Ad Forum" **	9.00
Le orecchiette con 'nduja, friarielli e grattugiata di pecorino **	8.50
Il risotto alle erbe aromatiche e bottarga con disco di gambero rosso di Sicilia**	9.50



\* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. \*\* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione.. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

# SECONDI

Il filettino di luccio alla paprika affumicata cotto a bassa temperatura con crema di patate viola **	17.50
Il filetto di maialino marinato nel vino rosso, bardato con lardo d'Arnad su riduzione di vin brulé **	13.50
Il filetto di manzo con salsa a scelta tra vin brulé, senape, aceto balsamico, pesto o Bleu D'Aoste **	22.00
Il coniglio alla birra rossa su mash di zucca **	14.50
La farinata di ceci con crema affumicata di patate 	9.50

*I nostri secondi vengono accompagnati da un bis di contorni  
proposto ogni giorno dallo Chef*

\* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. \*\* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione.. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

# CONTORNI

Patate al forno

3.00

Verdure alla griglia

3.00

Insalata mista

3.00

AD FORUM

\* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. \*\* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione.. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

# DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

Il tiramisù della casa	5.00
La torta Caprese servita con panna montata**	5.00
La panna cotta allo yogurt con crema al caffè, banane e cocco	5.00
I muffin di mele e cannella con salsa ai frutti rossi *	5.00
Le prugne sciroppate all'anice stellato e Mayolet servite con gelato alla vaniglia	5.00
Il tortino al cioccolato fondente con cuore di amarena su crema inglese**	6.00
<i>Attesa 16 min.</i>	



\* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. \*\* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione.. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni