



IL GIARDINO
RISTORANTE & BAR

TUTTO IL GIORNO

PRELIBATEZZE

Fiori di zucca al forno ripieni con ricotta, taleggio, olive nere e pomodorini pachino €28 (V)

Baccalà mantecato con crema di cavolfiore e tartufo nero €32

Vitello tonnato €30

Zuppa di topinambur con uovo cremoso €28 (V)

Carciofo alla romana rivisitato con alici fresche marinate €28

Insalata di spinacino, avocado, noci e tofu €25 (V)

Insalata mista €18 (V)

PRIMI

Spaghetti cacio, pepe e curcuma €32 (V)

Ravioli di triglia e bieta cremosa €30

Mafaldine di Gragnano al nero di seppia, gamberi rossi di Mazara e limone amalfitano €34

Mezzi paccheri all'amatriciana €28

Risotto al sedano rapa caramellato e animella di vitello €30

Minestrone con crema di basilico €26 (V)

Risotto con zucca e rosmarino, tofu arrostito €28 (V)

IL SALUMIERE

Prosciutto San Daniele IGP €26

Prosciutto Pata Negra €48

Coppa di cinghiale piccante €22

Tagliere di salumi misti o salumi e formaggi €28

Selezione di formaggi del nostro chef serviti con marmellate, mostarde, pane alle noci e uvetta €28

PIZZA GOURMAND

LE ROSSE

Margherita con fior di latte bio e passata di pomodoro €28 (V)

Pizza con mozzarella di bufala cruda, cipolla rossa, alici del Cantabrico e pomodorini appassiti €28

Pizza alla marinara con pomodoro, aglio e origano €28 (V)

LE BIANCHE

Pizza con fior di latte, polpo, olive e patate €28

Pizza con scamorza, funghi e tartufo nero €40 (V)

Il Giardino con fior di latte bio, pomodorini, rucola, prosciutto di Parma e scaglie di Parmigiano Reggiano €30

TARTARE & CARPACCI DI CARNE E PESCE

Tartare di manzo con crema al pepe nero €35

Tartare di tonno con avocado e olio all'erba cipollina €36

Carpaccio di ombrina rossa del Gargano con citronette di olio extravergine di oliva e limone €36

#dinewithDC

#aTasteofEden

CARNE E PESCE

Filetto di manzo con bieta fondente,
chutney di scalogno al vino rosso €52

Scamone di agnello confit in crosta di senape
e carciofo confit €45

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese €44

Filetto di rombo in crosta di patate, cime di rapa
e salsa di agrumi €42

Gallinella alla pizzaiola con pomodorini del Piennolo €42

Filetto di branzino in crosta di sale,
servito con verdura di stagione €120 al kg
(minimo per due persone, tempo di preparazione 30 minuti)

VERDURE

€14

Cicoria ripassata (V)

Scarola con olive e capperi (V)

Spinaci al burro (V)

Purè di patate (V)

Patatine fritte dello chef (V)

Insalata verde o mista (V)

GOLOSITÀ

€21

Tiramisù

Mela rossa, vaniglia e caramello

Marzapane e pompelmo

Cioccolato e arachidi

Composizione di frutta (V)

GELATI E SORBETTI

€18

SORBETTI (V)

Limone, fragola,
mango, frutti di bosco

GELATI ALLA CREMA (V)

Vaniglia, cioccolato,
nocciola, pistacchio di Bronte

Coppa cioccolato e panna

GELATI (V)

Vaniglia, cioccolato, cocco

#dinewithDC

#aTasteofEden

Se soffri di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

IVA e servizio inclusi. (V) vegetariano (V) vegano