



Tancredi Pasero  
1893-1983

Voce senza limiti

I gentili clienti sono pregati  
di avvisare il responsabile di sala  
per eventuali intolleranze, allergie  
o qualsiasi problematica legata al cibo,  
facendo riferimento alla tabella allergeni  
nell'ultima pagina del menu.  
Grazie.

*Dear Guests, you are kindly invited  
to inform our restaurant manager  
about intolerances, allergies  
and any other health problems caused by food,  
as per the allergens listed at the end of the menu.  
Thank you.*

## **L'Equipe de Cuisine**

Chef de Cuisine: *Roberto Stefani*

Chefs de Partie: *Pasquale De Mizio, Salvatore Russo*

Chef de Pâtisserie: *Andrea Sartori*

Maître: *Bianchetti Manuela*

## Menù “Sotto la Terra e Sotto l’Acqua”

*Cinque Portate*  
*€ 67.00 (per persona)*

Il percorso degustazione  
è previsto per tutto il tavolo

# ANTIPASTI

Polipo arrosto su spuma di patate al miso bianco, verza e tè matcha

*Roasted octopus on white Miso scented potato foam,  
savoy cabbage and matcha tea*

Capesante con yogurt, finocchio, fico secco, zenzero e Bottarga

*Scallops with yoghurt, fennel, dried fig, ginger and Bottarga*

Salmone "Loch Fyne", aneto, avocado, peperone e croccante al nero

*Loch Fyne Salmon, dill, avocado, sweet pepper and squid ink crisp*

Crudità di mare secondo pescato e verticale di ostriche

*Raw seafood according to the market and oysters*

Cotto e crudo di verdure con aceto di lamponi e mozzarella di bufala

*Cooked and raw vegetables with raspberry vinegar and buffalo mozzarella*

Uovo "Parisi" 62°, pomodoro fumè, granchio, rucola e wasabi

*"Parisi" Egg cooked at 62°, smoked tomato, crab meat,  
rocket salad and wasabi*

Quaglia e foie gras, pan brioche allo zafferano, mortadella e karkadè

*Quail and foie gras, saffron brioche, mortadella and roselle tea*

Tartare di Fassona alla "Nizzarda"

*Nicoise beef tartare*

# PRIMI

Bottoni d'Astice, consommé di manzo, fave, piselli e Fatuli

*Lobster medallions, beef consommé, broad beans, peas and Fatuli goat cheese*

75 cm di pasta allo scoglio, zenzero e lime

*75 cm seafood pasta, ginger and lime*

Sagne\* AOP, tonno, plancton, cicoria e "Friggitelli"

*Sagne AOP Pasta with tuna fish, plankton, chicory and Italian sweet pepper*

Risotto "Acquerello" mantecato alla salvia, cedro e sarde allo spiedo

*Creamy "Acquerello" risotto with sage, cedar and sardines on a spit*

Fregola mantecata all'acqua di basilico, vongole e gin Mare

*Creamy Fregola cooked in basil water with clams and gin "Mare"*

Ravioli all'uovo, ricotta, spinaci e tartufo

*Egg Ravioli, cottage cheese, spinach and truffle*

Linguine di grano duro "Bagoss 30 mesi e Pepe", mandorla e crema di trippa

*Durum wheat Linguine "Bagoss Cheese 30 m. aged and Pepper" with almond and tripe cream*

Fusillone\* con piccione, crema di radici e granola

*"Fusillone" with pigeon meat and cream of root and muesli*

**\* Il Tancredi utilizza esclusivamente la propria pasta fatta in casa**

**o l'originale di Gragnano o antichi grani duri siciliani integrali e macinati a pietra**

*\* We cook only our home-made pasta*

*or the original one from Gragnano or ancient Sicilian wholemeal hardwheat grains*

# SECONDI

Rombo al "Vadouvan", crema di carote, cime di rapa e salsa diavola

*Turbot "Vadouvan", carrot cream, turnip greens and devilled sauce*

Morro di Baccala, ostrica e Champagne

*White cod "Morro" with oyster and Champagne*

Branzino "Pil-Pil", asparagi, patate e tartufo

*Sea bass "Pil-Pil", asparagus, potatoes and truffle*

Astice al sale in due servizi, sedano rapa, lenticchie e salsa spagnola

*Lobster in two courses, cooked in salt with celeriac, lentils and Spanish sauce*

Ossobuco di coda di rospo in gremolada con ristretto di zafferano

*Confit monkfish with Gremolata dressing and saffron reduction*

Controfiletto di agnello in crosta di rosa, crema di cacciucco e carciofo ripieno

*Lamb sirloin steak wrapped in rose crust with "Cacciucco" cream and stuffed artichoke*

Filetto di manzo "Sashi", topinambur, crescione e China Calysaia

*"Sashi" beef fillet with topinambur, watercress and Cinchona Calysaia*

Costoletta di vitello in fetta spessa con verdure glassate e salsa foyot (min. 2 persone)

*Veal chop with glazed vegetables and foyot sauce (min. 2 People)*

# DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di mare

*Mixed grilled fish*

Branzino

*Sea bass*

Filetto di manzo

*Fillet of beef*





# Allergeni Alimentari - Food allergens - Allergene

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari  
secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011

*List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011*

*Zutaten, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können gemäß  
EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011*

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).  
*Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).*  
*Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme).*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.  
*Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.*  
*Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
3. Uova e prodotti a base di uova.  
*Eggs and foods containing eggs.*  
*Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
4. Pesce e prodotti a base di pesce.  
*Fish and foods containing fish.*  
*Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.  
*Peanuts and foods containing peanuts.*  
*Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
6. Soia e prodotti a base di soia.  
*Soybeans and foods containing soybeans.*  
*Sojabohnen und darau gewonnene Erzeugnisse.*
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).  
*Milk and foods containing milk.*  
*Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).*
8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deowl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).  
*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.*  
*Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasch Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
9. Sedano e prodotti a base di sedano.  
*Celery (including celeriac) and foods containing celery.*  
*Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
10. Senape e prodotti a base di senape.  
*Mustard and foods containing mustard.*  
*Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.  
*Sesame seeds and foods containing sesame seeds.*  
*Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>).  
*Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO<sub>2</sub> measurement).*  
*Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>.*
13. Lupini e prodotti a base di lupini.  
*Lupin and foods containing lupin.*  
*Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.  
*Molluscs and foods containing molluscs.*  
*Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.*

“Il fumo è un piacere per molti,  
ma non per tutti”

*“Smoke’s a pleasure for some,  
but not for all”*

## **Elenco fornitori**

Le primizie di Selecta Spa - *Occhiobello (RO)*

### Frutta e verdura

La Collina Srl - *Padenghe sul Garda (BS)*

### Pesce

Cherpesca Srl - *Castiglione delle Stiviere (MN)*

### Carne

F.Ili Tondini Srl - *Cavriana (MN)*

Macelleria mastra Alebardi - *Gussago (BS)*

### Uova

Società agricola Le Macchie Srl - *Polignano a Mare (BA)*

### Formaggio

Consorzio Grana Padano

### Pasta

Pasta di Gragnano IGP

### Bevande

Delio Gallina Srl - *Prevalle (BS)*

### Caffè

Gimoka Srl - *Andalo Valtellino (SO)*