



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

Capesante, mela verde, daikon, soda

Scallops, green apple, daikon, soda

Achrome di salmone "Loch Fyne",
burrata, pan brioche allo zafferano, puntarelle

"Loch Fyne" salmon, burrata, saffron pan brioches, Catalogna chicory

King crab, patata viola, champagne, caviale d'aringa affumicata

King crab, purple potato, champagne, smoked herring caviar

Carpaccio di polipo in ceviche, avocado, erbe e fiori aromatici

Octopus carpaccio in ceviche, avocado, aromatic herbs and flowers

Triglia di scoglio,
ricotta di pecora, crosta al nero, pomodoro bruciato e basilico greco

Red mullet, sheep ricotta, squid ink tuile, burnt tomato and Greek basil

Crudità di mare secondo pescato verticale di ostriche

Raw seafood according to the fish market and oysters

Quaglia e foie gras, rabarbaro, mandorla e caffè

Quail and foie gras, rhubarb, almond and coffee

Insalata di mare vegana

Vegan seafood salad

PRIMI

Bucatino Ma'kaira, levistico, noci e pesce di paranza

Durum Wheat Semolina and Barley Pasta, lovage, nuts and mixed seafood

Linguine di grano kamut,
peperone del Piquillo, gamberi rossi, cocco e lime

Kamut wheat linguine, Piquillo pepper, red prawns, coconut and lime

Fregola sarda, (min. 2 persone)
acqua di pomodoro, carpaccio di scampi, lattuga di mare

Sardinian Fregola, (min. 2 People)
tomato water, prawn carpaccio, sea lettuce

Risotto "Acquerello", (min. 2 persone)
conquillace, prezzemolo e salsa Franciacorta

"Watercolor" risotto, (min. 2 People)
conquillace, parsley and Franciacorta sauce

Pache di grano Matt, burro di normandia, alici, melone

Wheat paccheri, Normandy butter, anchovies, melon

Ravioli d'astice e capasanta, ceci, yogurt e finocchio

Ravioli with lobster and scallop, chickpeas, yogurt and fennel

*Fusillone di Gragnano, piccione, topinambur, granola

**Fusillone from Gragnano, pigeon, topinambur, granola*

Pacchero di patata allo zafferano con robiola di Roccaverano,
asparagi, porcini, tartufo nero estivo

Potato paccheri with saffron, soft cheese from Roccaverano
asparagus, wild mushrooms, black summer truffle

*** 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

Astice “confit” in salsa civet, agretti e amarene

Lobster “confit” in civet sauce, salsola soda, sour cherries

Pesce spada, prosciutto di Sauris, acciuga, fave e piselli

Swordfish, raw ham from Sauris, anchovy, broad beans and peas

Branzino marinato al miso, kiwi e cetriolo

Sea bass marinated in miso, kiwi and cucumber

Rombo al Vadouvan, carota, asparagi, salsa diavola

Turbot “Vadouvan”, carrot, asparagus, deviled sauce

Ranapescatrice, basilico, pastinaca, wasabi

Monkfish, basil, parsnip, wasabi sauce

Dotto in crosta di olive taggiasche, lattuga baby e limone

Grouper in Italian Taggiasca olives crust, baby lettuce and lemon

Filetto di manzo “Sashi” alla griglia,

chutney di pomodoro, indivia belga e crema di bufala

Grilled “Sashi” beef fillet, tomato chutney, belgian endive and buffalo cream

Secreto di maialino iberico, arachidi, cipollotti e Passion fruit

Iberian suckling pig, peanuts, spring onions and passion fruit

DALLA GRIGLIA

Branzino

Sea bass

Filetto di manzo

Fillet of beef

I CONTORNI

Verdure saltate

Sauteed vegetables

Verdure bollite, olio e limone

Boiled vegetables, oil and lemon

Pommes Nature, olio, prezzemolo

Pommes Nature, oil, parsley

Pommes Château con scalogno ed erba cipollina

Pommes Château with shallots and chives

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 SO₂).
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement).
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂.
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)*