



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

Capasanta, scampo, gambero, zenzero e cipollotto

Scallop, prawn, shrimp, ginger and spring onion

Salmone “Loch Fyne” marinato all’aneto, Vodka e uova di Balik

“Loch Fyne” salmon marinated with dill, Vodka and Balik eggs

King crab, patata viola, aria di Champagne,
caviale d’aringa affumicata

King crab, purple potato, champagne, smoked herring caviar

Polipo in ceviche, avocado, erbe e fiori eduli

Octopus ceviche, avocado, aromatic herbs and edible flowers

Morro di baccalà, crema di fagioli all’occhio con rosmarino
e gelato al Parmigiano Reggiano 36 mesi

*Slice of cod, cream of beans with rosemary
and Parmesan ice cream 36 months aged*

Crudità di mare secondo pescato e verticale di ostriche

Raw seafood according to the fish market and oysters

Scaloppa di foie gras, mango al lime e banana

Escalope of foie gras, lime flavored mango and banana

Uovo Parisi “Nascosto”

Parisi’s egg with Bagoss cheese, potato foam and truffle

PRIMI

Pappardelle con pesto al basilico, anguilla e ricotta

Large Tagliatelle with basil pesto, eel and cottage cheese

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

Kamut wheat linguine,

Piquillo pepper, red prawns, coconut and lime

Fregola sarda, acqua di pomodoro,
carpaccio di scampi, lattuga di mare

(min. 2 persone)

Sardinian Fregola, tomato water,

prawn carpaccio, sea lettuce

(min. 2 People)

Risotto "Acquerello",
conquillace, prezzemolo e salsa Franciacorta

(min. 2 persone)

"Watercolor" risotto,

conquillace, parsley and Franciacorta sauce

(min. 2 People)

Pache digrano Matt,
burro di normandia, fatulì, acciughe del Cantabrico e melone

Matt wheat paccheri,

Normandy butter, fatulì cheese, Cantabrian anchovies and melon

Ravioli d'astice e capasanta, zucchine e dragoncello

Ravioli with lobster and scallop, courgettes and tarragon

*Fusillone di Gragnano, piccione, topinambur, granola

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

Pacchero di patata allo zafferano,
robiola di Roccaverano, porcini e tartufo nero

Potato paccheri with saffron,

soft cheese from Roccaverano, wild mushrooms and black 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, pesca e peperone

Lobster “confit” in civet sauce, peach and pepper

Tataki di tonno del mediterraneo,
ananas marinato e salsa Ponzu

Mediterranean tuna tataki, marinated pineapple and Ponzu sauce

Branzino arrosto alla caprese...

“Caprese” sea bass

Rombo in acqua pazza alla Tancredi

Turbot in Tancredi stew

Rana pescatrice, crudo di Sauris, carota e salsa diavola

Monkfish, Sauris raw ham, carrot and devilled sauce

Dotto alla plancia, olive, capperi, lattuga e limone

Grilled grouper, olives, capers, lettuce and lemon

Filetto di manzo Sashi alla “Rossini”

Grilled “Sashi” beef fillet with Perigord sauce

Controfiletto di manzo Wagyu,
sale al cedro e verdure alla griglia

Wagyu beef sirloin, cedar salt and grilled vegetables

DALLA GRIGLIA

Branzino

Sea bass

Scampi e Gamberoni

Scampi and prawns

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 daraus 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 - *Castiglione delle Stiviere (MN)*