

La nostra carta

Antipasti

Tagliatelle di seppia appena saltate su acqua di pomodoro, spuma di patate e nero di seppia
Roasted cuttle fish, Mediterranean sauce, potatoes cream and black ink
16,00 euro

Insalata di granchio reale, misticanza, ravanelli e vinaigrette allo yogurt e zenzero
Crabs salad with radish, sprouts and yogurt and ginger dressing
19,00 euro

Tartare di salmone biologico, gelato al limone, olio ai capperi e crostini di pane alle erbe
Biologic salmon tartare, with lemon ice cream, capper and crusty bread
19,00 euro

Petto d' anatra cotto al rosa, gocce di miele e aceto di Barolo, indivia bianca e crema di nocciole
Honey and Barolo vinegar , duck breast confit, white endive, and hazelnut cream
18,00 euro

Sandwich di foie gras cotto in terrina, albicocche disidratate e pesche caramellate al vino passito
Sandwich of foie gras terrine, apricot and passito wine candy peach
20,00 euro

Primi Piatti

Bucatini cacio e pepe
Bucatini cacio cheese and pepper
14,00 euro

Tortelli ripieni di erbe, saltati al burro ed erbe fini
Home made tortelli with wild salad, butter and herbs
14,00 euro

Ravioli di pescato, calamaretti e salse di verdure di stagione
Home made ravioli with fish and squid with vegetables sauce cream
15,00 euro

Tagliolini al ragù di coniglio, il suo fondo ristretto e tartufo nero
Home made tagliolini, with rabbit ragout, gravy and black truffle
15,00 euro

Gnocchi di patate, saltati al burro e agrumi, frutti di mare e salsa al coriandolo
Potatoes dumplings, with raw prawns, seafood and coriander sauce
Euro 16,00

Secondi Piatti

Agnello in crosta di erbe, il suo fondo e peperonata tradizionale
Lamb in herbs crust, its gravy and peppers and tomatoes
24,00 euro

Filetto di vitello cotto sotto sale, sugo d'arrosto e porri arrostiti
Veal fillet baked in salt crust its gravy and roasted leeks
24,00 euro

Suprema di faraona marinata al vino bianco, piselli saltati con basilico e limone candito
Guinea fowls, green pea with basil and candy lemon
18,00 euro

Astice al forno, salsa di sedano e cipollotto, ristretto di crostacei
Oven cooked Lobster, celery and leek cream, shellfish sauce
Euro 28,00

Coda di rospo arrostita, caponata di verdure e salsa di zucchine al peperoncino
Frog-fish with vegetables caponata and courgette sauce
20,00 euro

I percorsi Degustazione
Maurizio Santinon per Sergio 1950 Ristorante
Amuse bouche

Selezione di portate a mano libera
Chef' selection courses

Pre-dessert

Dessert

Piccola degustazione
Short tasting
Euro 55,00

Grande degustazione
Full testing
Euro 75,00

Al fine di garantire un servizio di qualità e puntuale si consiglia ai tavoli con più di sei commensali i menù degustazione. Per lo stesso motivo i menù degustazione sono serviti solo per tutti i commensali alla stessa tavola.

To offer a quality service, may we suggest our guests to choose the tasting menu when in groups of six people or more. For the same reason the tasting menu will be served to all the guests of the same table.

I prezzi sono intesi servizio e le tasse incluse.

Price include taxes and service.

Materie prime alimentari trattate e conservate nel rispetto delle norme HACCP