

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati,
chiedi al personale o consulta la legenda.

ALLERGENI: Gentile Ospite, la nostra cucina non garantisce
la totale assenza di contaminazione da glutine
o altri allergeni.

La preghiamo di comunicare al personale la necessità
di consumare alimenti privi di allergeni.

ALLERGENI

1. Cereali
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

PRODOTTI CONGELATI

Polpo

Per garantire
maggiore sicurezza
alcuni prodotti
vengono abbattuti
all'origine



Galfer
BISTROT

Dalla cucina

Insalata di verza, cavolo e carote con pollo croccante [1.4]	13€
Panzanella e burrata [1.7]	13€
Fritturina di calamari e gamberi maionese al limone e zucchine croccanti [1.2.3.6.12.14]	15€
Tartare di salmone mela, sedano e cardamomo [4]	15€
Tajarin al limone, stracciatella affumicata, e basilico [1.3.7]	14€
Il nostro Plin fatto a mano di coniglio alla ligure [1.3.7.8]	16€
Corallo fiori, burro, acciughe, e cozze [1.3.4.7.14]	17€
Carpione di pollo, uova di quaglia e verdure croccanti [1.3.12]	17€
Secreto iberico melanzana e ketchup di albicocche	18€
Spigola in guazzetto [4]	19€

Contorni

Caponata asiatica	7€
Hummus, ravanelli e cetrioli	7€
Zucchine trombetta marinate basilico e mandorle	7€

Dessert

Tarte au citron [1.3.7.8]	7€
Cheesecake pesca e amaretto [1.3.7.8]	7€
Tagliere di dolci [1.3.7.8]	8€
Stecco di pepino [7.8]	4.5€

Lo chef consiglia

Abbinamento consigliato

Carpaccio di tonno, olio di rucola, pesche, somacco e yogurt, cetriolo [4.7]	19€
Linguina con gamberi di Mazara del Vallo, scampi, burro all'aglio nero e limone [1.2.3.7.12]	21€
Filetto e zucchine trombetta in due consistenze	24€

Viogner "Rebelle"- Brandini	11€
Franciacorta Balnc de Blanc - Conti ducco	14€
Langhe Chardonnay DOC "Angelica" - Rocche dei manzon	15€