

SAPORI SOLARI

LA BISTECCHERIA

LE DEGUSTAZIONI.

Come consuetudine di Sapori Solari, ci piacerebbe richiedere la tua fiducia per lasciarti guidare in un viaggio di scoperta unico alla ricerca del gusto.

LA VACCA *(min 2 persone) 45€ a persona*

Ceviche di fassona piemontese.
Tartare di Chianina igp bio.
Costata del giorno.
Formaggi di latte vaccino affinati.

LA FATTORIA *50€ a persona*

Foie gras su salsa all'arancia, mela caramellata,
cipolla rossa in confit e sale maldon.
Selezione di affettati di carne da raccontare.
Tartare equina (50g).
Costolette di agnello brado alla griglia.

- **Abbinamento vini** **30€**

ANTIPASTI.

Foie gras scaloppato con salsa all'arancia, mela caramellata, cipolla rossa in confit, sale Maldon ^{1,3,7}	11€
Ceviche di fassona piemontese ³	12€
Selezione di affettati di carne da raccontare ^{3,4}	16€
Tartare di Chianina IGP bio con straciatella di burrata di Putignano (100g) ^{3,7}	13€
Tartare equina con straciatella di burrata di Putignano (100g) ^{3,7}	12€

LA CARNE.

Costata del giorno (700g circa) ³	6€/hg
Fiorentina Black Angus (1kg circa) ³	6,5€/hg
Filetto di manzetta (300g) ³	26€
Costolette di agnello brado (300g) ³	29€
Tagliata di manzetta (250g) ³	19€
Tomahawk di Cinta Senese (600g) ⁴	27€

- **Contorni del giorno** **5€**
- **Salse del giorno** **2€**
- **Dolce del giorno** **6€**

Per gli allergeni presenti nelle proposte del giorno, chiedere al personale di servizio

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura, origine e modalità di preparazione delle materie prime utilizzate nelle preparazioni dei piatti offerti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nelle preparazioni dei piatti sono comunque segnalate in "neretto", al fine di facilitarne l'identificazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazione crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

* I piatti contrassegnati con* sono preparati con materia prima abbattuta all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

In questo esercizio si serve anche acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03.

