

TENUTA GALILEI



ANTIPASTI

SFERE DI ZUCCA

Pescato del giorno flambè, cipolla

rossa

2/5/6/12

16€

TARTARE TONNO

Mela verde e mirtilli

2/6

20€

BACCALÀ MANTECATO

Su polenta fritta

2/5/10

16€

CARCIOFO FRITTO

Bottarga di tonno, acciughe e
rosmarino

2/3/5/10

13€

COTECHINO

Capasanta, sedano rapa, nastrunzio

2/5/6/10/11

15€

PINZINI

Crudo di Parma 30 mesi e stracciatella
di burrata

1/5/6/10

15€



RADICCHIO MARINATO

Salsa agli arachidi e zest di
arancia

3/10

13€

TENUTA GALILEI



PRIMI

RISO RISERVA 30 MESI

Cavolo nero, caprino e cren

(Minimo x2)

10/11

18€

TUBETTI INTEGRALI

Canocchie, fagioli e pancetta

1/2/6/8/9

18€

GNOCCHETTI

Cannella, spuma di
Parmigiano Reggiano 40
mesi, anguilla affumicata

1/2/9/10/12

18€

RAVIOLI

Faraona, fonduta al porro,
tartufo bianchetto

1/3/9/11

20€

TENUTA GALILEI



SECONDI

PESCATO DEL GIORNO

Cardoncelli e shiso

2

23€

LOMBATA SELEZIONATA

8-10€/hg

PANCIA DI MAIALINO

Broccolo friularo e composta

di mele

1/10/11

18€

OCA ALLA ROYALE

1/3/13

26€

TENUTA GALILEI



DOLCI

FOCACCIA

Albicocca Pellecchiella del Vesuvio e
cioccolato

1/3/5/9/10

6€

TIRAMISÙ

1/3/5/9/10

6€

SFOGLIA

Crema e bergamotto

1/3/5/9/10

6€

BISCOTTERIA

1/3/5/9/10

(A PERSONA)

6€

SEMIFREDDO

Dello chef

1/3/5/9/10

6€

BABÀ IN VASOCOTTURA

Con le nostre creme

1/3/5/9/10

(CONSIGLIAMO LA CONDIVISIONE IN 2)

13€

TENUTA GALILEI



ALLERGENI



1 CEREALI CON GLUTINE

Alimenti a base di glutine

6 ANIDRIDE SOLFOROSA

Alimenti a base di solfiti

11 SEDANO

Alimenti a base di sedano

2 PESCE

Alimenti a base di pesce

7 LUPINI

Alimenti a base di lupini

12 SOIA

Alimenti a base di soia

3 ARACHIDI

Alimenti a base di arachidi

8 CROSTACEI

Alimenti a base di crostacei

13 SEMI DI SESAMO

Alimenti a base di sesamo

4 MOLLUSCHI

Alimenti a base di pesce

9 UOVA

Alimenti a base di uova

14 SENAPE

Alimenti a base di senape

5 FRUTTA A GUSCIO

Alimenti a base di frutta a guscio

10 LATTE E DERIVATI

Alimenti a base di frutta latte

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

