

# MENU



**Il Cappello di Guguzza**  
*Ristorante*

Tutte le mattine acquistiamo esclusivamente prodotti freschi e, se il mercato del giorno non può fornirceli, escluderemo, scusandoci, il relativo piatto dalla lista.

**Le proposte cambiano, con le stagioni, l'ispirazione o le ricorrenze.**

## " LASCIATEMI FARE !! "

Menù degustazione, mare/terra/misto

### Il Cappello

Mise en bouche, aperitivo quattro portate più dessert

**( 2 antipasti, 1 primo piatto, 1 secondo piatto)**

42,00

### Guguzza

Mise en bouche, aperitivo cinque portate più dessert

**( 3 antipasti, 1 primo piatto, 1 secondo piatto)**

48,00

Per rendere il servizio più agevole i menù sono da considerarsi per l'intero tavolo.....le portate saranno decise dallo chef, tenendo conto delle intolleranze e allergie di ognuno di voi.

### **MENÙ BAMBINI ( massimo 10 anni )**

Gnocchi di patate dell'altopiano Silano al pomodoro/pesto

Piccole salsicce alla piastra con tavolozza di salse e patatine fritte.

14,00

# L'angolo Vegano

Mini hamburger di spinaci

Spaghetti di soia su crema di cavolo cappuccio e nuvole di polenta

Involentino di pasta fillo con ripieno di verdure e crema di patate viola

Pera al Sangiovese con stecca di cannella e gelato di soia

35,00

Le **paste fresche** sono esclusivamente di nostra produzione.

Il pane e tutta la **pasticceria fresca e secca** è prodotta giornalmente da noi.

I prodotti di nicchia presenti nel nostro menu' sono selezionati da "**Le Primizie di Selecta**"

L'olio utilizzato, esclusivamente extravergine, è prodotto da: "**Sommariva**" in Albenga.

Il Caffè è selezionato da: "**Pasqualini il Caffè**"

I piatti di pesce crudo sono trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura per garantire la massima sicurezza alimentare.

Le mattine acquistiamo esclusivamente prodotti freschi, in base all'umore del mare che in alcuni casi possono essere sostituiti con surgelati di altissima qualità

# PIATTI D'ENTRATA

## Mare

La nostra versione del Cappon magro	19,00
Fantasia di crudo, scampo Sicilia, gambero rosso di Porto S.Spirito, ostrica e tartare di tonno sashimi	23,00
Nido di mazzancolle con pasta kataifi, insalatina novella aromatizzata e la nostra confettura di albicocche	18,00
Carpaccio di gambero rosso con verdure di stagione croccanti e gocce di pera piccante	17,00

## Terra

Battuta di fassona piemontese con passatina di mele renette, golden e crumble di mandorle	18,00
Tortino di verdure in pasta fillo con crema di cavolo cappuccio	16,00
Focaccina di Guguzza della tradizione Moldava, con ricotta vaccino, formaggette liguri e Cecina di Leon	15,00

# PRIMI PIATTI

## Mare

Gnocchi di patate viola con ragù d'ombrina al verde 19,00

Bottoni di pasta fresca ripieni di spada e calamaro con pomodorini pachino, basilico e granella di pistacchi di Bronte 19,00

## Terra

Tagliolini con farina integrale al ragù d'anatra con granella di nocciole 17,00

Ravioli bruciati con ripieno di scamorza, ristretto di pomodoro e guanciale croccante 17,00

# PIATTI DI MEZZO

## Mare

Capesante caramellate al burro di cacao con vellutata di patate viola e limone candito 20,00

Pescato del giorno e le sue vellutate 23,00

Tonno sashimi leggermente scottato con purea allo zafferano e bistecca di foie gras 24,00

## Terra

Coscia d'anatra in confit con crema allo zafferano e cappello di foie gras 20,00

Strudel di coniglio e peperoni picadillo con vellutata di patate viola 18,00

Filetto di razza " piemontese" , con pecorino di pienza, copertura di coppa D.O.P di Parma, rete di suino, crumble di castagne e vellutata di cavolo cappuccio 20,00

Servizio e coperto inclusi

**Wi-Fi. Vodafone 22651164. Password. guguzza!**

# Le Tentazioni

La nostra versione della Pavlova

(Meringa, gelato alla nocciola, panna, gianduia, caramello, granella di nocciole)

Flan al cioccolato con cuore bianco, crema all'inglese e riduzione di ciliege

Cremoso al pistacchio con crumble al cacao

Tortino di mele con crema al cioccolato

Sfera di cioccolato con sorbetto, frutta fresca e colata di mou caldo

Pere cotte al Sangiovese con gelato alla crema e stecca di cannella

8,00

Sorbetti e gelati artigianali  
con Calvados

5,00

3,00

## Caffè

*"Pasqualini il Caffè" miscela Arabica Gold, Decaffeinato, Orzo Espresso  
bevanda naturale*

**accompagnati da piccola pasticceria di nostra produzione**

2,00

