

S A N
BAYLON



S A N
BAYLON

- RISTORANTE -

Menu

*Un percorso ispirato alla tradizione italiana, golosa e ricca
con la materia prima che fa da protagonista.*

L O C H E F

Marco Ciccotelli

A handwritten signature in black ink, reading 'Marco Ciccotelli'.



MICHELIN
2024



Antipasti

VITELLO[♣], SALSA TONNATA E LA SUA GIARDINIERA / 20,00

IL MIO "CACIO E OVA"[♣] / 17,00

CORBA ROSSA* DEL GARGANO OLIO E LIMONE / 22,00

BATTUTO DI MANZO, BRIOCHE E ZABAIONE SALATO AL DRAGONCELLO / 23,00

CREMOSO DI PISELLI[♣] E SEPIE[♣] / 22,00

BURRATINA POMODORO E FRAGOLE / 20,00

CARCIOFO E FOGLIE AROMATICHE / 20,00

TARTELLETTA ZUCCHINE[♣] ALLA SCAPECE E GORGONZOLA / 17,00

Primi Piatti

CAPPELLACCIO[♣] CODA DI MANZO RAFANO E SEDANO / 23,00

GNOCCHI AI FRUTTI DI MARE[♣] / 24,00

CHITARRA, POMODORI INFORNATI, GAMBERI[♣] E PISTILLI DI ZAFFERANO / 25,00
Pasta all'uovo tirata con "lu carrature"

SOQQUADRO VERRIGNI SENATORE CAPPELLI BIO CACIO E PEPE DI SARAWAK / 19,00

RISOTTO ASPARAGI BIANCHI E PARMIGIANO REGGIANO MALANDRONE 120 MESI / 25,00



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

* il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. | ♣ Prodotto congelato. | ♣ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. | ♣ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.

Secondi Piatti

MANZO ASPARAGI VERDI E FRANCESCO[♣] / 36,00

AGNELLO CARCIOFO E PATATA FONDENTE[♣] / 36,00

BRANZINO MILLE FOGLIE DI PATATA E FIORI DI ZUCCA / 36,00

SALMONE ERBE E FUMO / 33,00

FAVE E CICORIA / 22,00

Dalla GRIGLIA

"il nostro WeGrill"

Tutte le carni sono accompagnate da fior di sale e fior di sale affumicato, mostarda di Digione in grani con patate e verdure di stagione[♣]

RIBS DI MAIALE ALLEVATO ALLO STATO SEMI BRADO CON SALSA ALLE MELE / 33,00

COSTATA DI VACCA DEL PARMIGIANO CA.IKG / 80,00

FIorentina di VACCA DEL PARMIGIANO CA.IKG / 90,00

PESCATO DEL GIORNO / HG 12,00
Dalle migliori aste italiane ogni giorno pescato di mare

Contorni

IL GIRO DELL'ORTO ALLA GRIGLIA / 15,00

PATATE SAUTÉ / 11,00

FAGIOLINI / 13,00

CICORIA / 12,00

BIETA / 12,00

Percorso By Chef Marco Ciccotelli

(ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DOLCE A CURA DELLO CHEF)

75,00

Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo che i nostri clienti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.