

VENTUNO.1

ristorante e bottega

PRIMA

Asparagi, crema di piselli, frisella, cacioricotta e pepe di timut
16€

Lattuga arrostita, salsa agli arachidi, senape, limone salato
16€

Tartare di tonno , gazpacho di pomodoro, burrata, cialda al nero
18€

Alici croccanti ripiene di provola, scarola e papaccelle
18€

Vitello cotto rosa, salsa tonnata, fondo bruno e capperi
16€

Carne cruda battuta al coltello, robiola, nocciola e tartufo nero
22€

DOPO

O' spaghetti ca pummarola
16€

Chitarrina, vongole, fave, pomodoro giallo, mollica croccante
20€

Gnocchetti, burro affumicato, gamberi e cipollotto
18€

Tajarin al ragu' di coniglio piemontese e parmigiano reggiano
18€

Agnolotti del plin ripieni di fonduta e tartufo nero
22€

Polpo arrostito, soffice di patata, salsa mediterranea
24€

Trancio di pescato servito con verdure di stagione
24€

Polpette alla partenopea, pomodoro san marzano e pecorino
20€

Brasato al barolo, pure di sedano rapa e tartufo nero
24€

Selezione di formaggi
12€

VENTUNO.1

ristorante e bottega

MENU NAPULE'

Alici croccanti ripiene di provola, scarola e papaccelle

O' spaghetti ca pummarola

Polpette alla partenopea, pomodoro san marzano e pecorino

Sfogliatella con chantilly al limone di sorrento

58€

MENU LANGHE

Carne cruda battuta al coltello, robiola, nocciola e tartufo nero

Agnolotti del plin ripieni di fonduta e tartufo nero

Brasato al barolo, sedano rapa e tartufo nero

Panna cotta mou salato e gianduja

68€

Diritto di tappo
10€

Coperto
3€

Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, secondo le norme HACCP.

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala.

In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere glutine, crostacei, latte, uova, pesce, frutta secca, solfiti, sedano, soia, sesamo, senape, molluschi.

VENTUNO.1

ristorante e bottega

DOLCEZZE FINALI

Sfogliatella napoletana, chantilly al limone di Sorrento

8€

Tirami-Sud

8€

Futuro di pastiera napoletana

8€

Panna cotta, mou salato, gianduja

8€

Gelati e sorbetti

6€

CAFFE'

La nostra selezione di Caffè Di Terroir. Un frutto della terra all'interno di una filiera ricca di biodiversità, buone pratiche agricole, ma soprattutto di persone! Dalla piantagione fino alla tazzina!



Finca La Vittoria

Origine: Messico Efrain Lechuga

Varietà Arabica: Orzo Azteca Metodo: Lavato

Flavore: Agrumi, Caramello, Biscotto, Miele, Cacao amaro e Foglia di tabacco

3€

Finca El Cerro

Origine: El Salvador Fernando Escobar

Varietà: Ana Cafè Metodo: Naturale

Flavore: Frutta Citrica, Pompelmo, Limone, Biscotto e Cioccolato al latte

4€

Guji Hambela

Origine: Etiopia EDN ethiopian coffee

Varietà: 74114 Metodo: Processo Anaerobico

Flavore: Mosto d'uva fermentata, Frutta sciropata, Pasta di mandorle, Bergamotto

5€

Decaffeinato

Origine: India, Centro Africa e Centro America

Varietà: Arabica 65% e Robusta 35%

Flavore: Cacao, Cereali Tostati, Note Balsamiche

3€

Orzo

3€