

VENTUNO.1

ristorante e bottega

PRIMA

Calamaro scottato, vellutata di ceci, papaccelle napoletane
16

Alici croccanti imbottite di provola affumicata, zucca alla scapece
16

Gamberi in crosta di nocciola, cime di rapa, crema di mozzarella e limone
16

Carciofo fondente, salsa cacio e pepe, aglio nero e mentuccia
16

Vitello cotto rosa, salsa tonnata
16

DOPO

"Spaghetti ca pummarola"
16

Gnocchetti, burro affumicato, gamberi, cipollotto
18

Cavatelli, fagioli, cozze, bottarga di muggine
18

Tajarin al ragù di salsiccia
16

Polpo arrostito, patata viola, cipolla rossa marinata, mayo al pepe
22

Pescato del mediterraneo con contorno di stagione
22

Polpette alla partenopea, pomodoro san marzano, parmigiano reggiano
20

Brasato al barolo, soffice di patate di montagna
22

VENTUNO.1

ristorante e bottega

MENU NAPULÈ

Alici croccanti imbottite di provola affumicata, zucca alla scapece

Cavatelli, fagioli, cozze, bottarga di muggine

Polpette alla partenopea, pomodoro san marzano, parmigiano reggiano

Sfogliatella con chantilly al limone di sorrento

58

MENU LANGHE

Vitello cotto rosa, salsa tonnata

Tajarin al ragù di salsiccia

Brasato al barolo, soffice di patate di montagna

Panna cotta, cachi, castagne

58

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, solf iti, sedano, soia, sesamo, senape, molluschi.