

VENTUNO.1

ristorante e bottega

PRIMA

Tartare di tonno, crocchè di patate, colatura di mozzarella, lime
18€

Alici croccanti imbottite di provola affumicata, scarola, mayo di papaccelle
18€

Lattuga arrostita, panna acida, polvere di barbabietola, erba cipollina, uova di salmone
16€

Vitello cotto rosa, salsa tonnata, jus di vitello
16€

Carne cruda battuta al coltello, salsa al tuorlo d'uovo, asparagi, Tartufo nero
22€

DOPO

"Spaghetti ca pummarola"
16€

Tagliolini di grano saraceno, gallinella di mare, pomodorini, fave ed erbe mediterranee
18€

Gnocchetti, burro affumicato, gamberi, asparagi
18€

Tajarin, salsa al burro e parmigiano, Tartufo nero
22€

Polpo arrostito, vellutata di ceci, cipolla rossa marinata, bietolina
22€

Trancio di pescato con verdure di stagione
22€

Polpette alla partenopea, pomodoro San Marzano, pecorino
20€

Brasato al Barolo, variazione di patate, Tartufo nero
24€

Selezione di formaggi
12€

VENTUNO.1

ristorante e bottega

MENU NAPULE'

Alici croccanti imbottite di provola affumicata, scarola e mayo di papaccelle

"Spaghetti ca pummarola"

Polpette alla partenopea, pomodoro San Marzano, pecorino

Sfogliatella napoletana, chantilly al limone di Sorrento

58€

MENU LANGHE

Carne cruda battuta al coltello, salsa al tuorlo d'uovo, asparagi, tartufo nero

Tajarin, salsa al burro e parmigiano, tartufo nero

Brasato al Barolo, variazione di patate, tartufo nero

Panna cotta, mou salato e gianduja

68€

Diritto di tappo

10€

Olio extravergine "Anfosso" 100ml

10€

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€

Millefoglie, crema pasticciera alla vaniglia Bourbon e frutti di bosco

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€