

Om



Christian

Mark



christian & manuel
R I S T O R A N T E

Christian e Manuel Costardi

LE NOSTRE ACQUE

San Pellegrino Magnum
10

San Pellegrino
4

Acqua Panna
4

Lauretana frizzante
5

Lauretana Naturale
5

Voss Still
10

Voss Sparkling
10

Perlagè
8

Apollinaris
10

Perrier
6

INDICE

Pag. 5	Impronta
Pag. 6	Passione
Pag. 7	Emozione
Pag. 8	Territorio
Pag. 9	Classici
Pag. 10	I nostri risi
Pag. 12	Dolci
Pag. 13	Tè e tisane

@costardibros
#costardibros
#wearecostardibros

IMPRONTA

"Ognuno lascia la sua impronta nel luogo
che sente appartenergli di più."

(Haruki Murakami)

Dieci piatti
A mano libera
By CostardiBros

€130

Abbinamento "seicalici" selezionati da "elisa €75

Il menù Impronta viene realizzato
esclusivamente per l'intero tavolo

PASSIONE

Ostrica nel suo Habitat

Squeeze Squid
€20

Branzino Martini Dry
e polvere di capperi
€38

Panino come una volta
a Pizarosto
€15

Carnaroli alla piemontese
€25

Sella di agnello
e il suo ristretto
€46

Blu di bufala
fichi e pistacchio
€15

Gola
€15

€ 95

Abbinamento "cinquecalici" selezionati da &lisa €50

EMOZIONE

Alta Marea
€35

Scampo in saor
€32

Carnaroli, gambero rosso
e katsuobushi
€28

Baccalà nell'orto
€36

Mango, cioccolato
e castagne
€15

€ 80

Abbinamento "trecalici" selezionati da &lisa € 35

TERRITORIO

Carne cruda in Langa
€32

Orto in città
€28

Animella, pak choi
fondo bruno e mandorle
€30

Panissa alla vercellese
di riso Carnaroli
€16

Cheek to Cheek
€36

Riso croccante, zucca
e nocciola
€15

€ 70

Abbinamento "trecalici" selezionati da &lisa €35

CLASSICI

La nostra idea di pesce crudo
€55

Triglia
€28

Costardi's Tomato Rice
€18

Raviolo cacio e pepe
€18

Pernice e foie gras
€46

Caffè del Tempo
€15

€ 90

Abbinamento "quattrocalici" selezionati da &lisa €45

I NOSTRI RISI

Fantastiche 4
(Solo per l'intero tavolo)
€40

Costardi's condensed tomato Rice
€18

Costardi's condensed Carbonara
€18

Costardi's condensed Carnaroli in grigio
€22

Costardi's condensed Carnaroli Taglio sartoriale
€22

Panissa alla vercellese
€16

Carnaroli in langa
€25

Carnaroli alla milanese, animella
e riduzione di fondo bruno
€20

Sottobosco di riso Carnaroli
€22

Risotto Carnaroli ai bocconcini di coniglio e foie gras
salsa ai formaggi piemontesi
€22

Carnaroli come se fosse un aglio olio e peperoncino
€18

Timballo di carnaroli al tartufo e toma
€22

Zucca amaretti e aceto balsamico
€18

Risotto alla piemontese
€25

Carnaroli gambero rosso e katsuobushi
€28

Clorofilla scampi e lime
€28

Risotto ai porri taleggio e liquirizia
€18

Pi...Risotto come se fosse una pizza
€22

Carnaroli l'orto vicino al mare
€25

Carnaroli pistilli di zafferano,
liquirizia e baccalà mantecato
€22

Riso Venere, gamberi rossi di Mazara del vallo,
salsa al curry, verdure tornite e sakura mix
€22

Carnaroli alla bisque d'astice
€28

Sicilia,
un risotto ricco dei sapori dell'Isola
€22

IL CUOCO DOLCE

Per evitare attese, si consiglia di ordinare i dolci insieme alle altre portate

Gola
€15

Invidia
€15

Classico Zabajone
€15

Blu di bufala fichi e pistacchio
€15

Mango cioccolato e castagne
€15

U'Maccaronn Apple
€15

Caffè del tempo
€15

Riso croccante, zucca e nocciola
€15

Selezione di tisane e Tefortè

€ 6

Tisane

Tisana Zenzero e lemongrass

Tisana Camomilla bio al limone

Tisana Rooibos zenzero e cannella

Tisana limone e lavanda

Tè

Tè bianco cannella e salvia

Tè nero Chai speziato

Tè verde al gelsomino

Sencha tè verde giapponese

Tè nero earl grey bergamotto e calendula

IMPRONTA 2017
Designed by Christian e Manuel
Assembled in Legatoria Verna