



**Benvenuti a L'Artigiano**

*Vivi a pieno l'esperienza culinaria tra brace,  
cucina ricercata e particolarità del territorio.*

**PER INIZIARE**

- BAO BUN** **12 €**  
Bao, iberic pulled pork, mayo lamponi, insalatina aromatica  
(1, 3, 10, 12)
- TRA UNA PANZANELLA E UN'INSALATA GRECA** **12 €**  
Panzanella e san marzano, spuma di feta, cetrioli, olive kalamata  
(1, 7, 12)
- BATTUTA DI VACCA VECCHIA GALIZIANA " RUBIA GALLEGA "** **16 €**  
Salsa olandese vegetale, alghe e carotine baby di ACA Oltrepó  
(8, 10, 12)
- SASHIMI DI RICCIOLA ADRIATICA** **18 €**  
Chimichurri, patate dolci al bbq, tempura.  
(1, 3, 4, 6, 12)
- WAGYU FRENCH TOAST** **19 €**  
Tartare di Wagyu Olandese 100% Fullblood allevamento " Umami " alimentazione  
"olive Fed", tartufo nero, patè di grana, delicata marmellata di cipolla. (1 3 5 7 10 12)
- BRESAOLE DI WAGYU** **21 €**
- Bresaola di Wagyu giapponese A5 " Ginkaguji onishi " distretto di kyoto
  - Bresaola " Swami " Wagyu Svedese 100% Fullblood distretto giapponese Tajima con focaccia della casa
- JAMON IBERICO PATANEGRA 100% BELLOTA** **17 €**  
selezione "Ibesa de los Pedroches " 53 mesi di stagionatura,  
accompagnato da peperoni del piquillo di Navarra.

**TAGLIERE SELEZIONE IBERICA:** **22 €**

- Jamon iberico cebo de campo 50%, selezione “PrinceSan”
- Jamon serrano riserva 18 mesi selezione “PrinceSan”.
- Cecina di vacca vecchia Rubia Gallega selezione “ Discarlux” (bresaola essiccata ed affumicata).

*\*consigliato per due persone*

**TAGLIERE DELLA TRADIZIONE:** **19 €**

- Culatello di zibello dop 24 mesi
- Cuore di spalla 18 mesi
- Pancetta cotta ed affumicata in 3 fasi “ La Giovanna”

*\*consigliato per due persone*

**DEGUSTAZIONI FORMAGGI MARCO BERNINI** **23 €**

- La moneta di Aristaios  
Latte ovino, Rivisitazione della storica ricetta della Feta.
- Adell e il suo timo selvaggio  
Latte vaccino, pasta morbida bianca saporita con sfumature di sapore di zola dolce e timo selvatico.
- L.1753 Cartamo  
Latte vaccino, pasta saporita giallo arancio tempestata di fiori di Cartamo (falso zafferano)
- Rocco giovane e forte  
Latte ovino, Roquefort a pasta bianca.
- Erica in blu  
Latte vaccino, erborinato a tre mufte roquefort con lungo affinamento in bagna di rum, frutta passa e mieli.
- Onda  
Latte caprino vaccino ,omaggio al mare, pasta saporita olive taggiasche, origano da selvatico da spiaggia(mar ionio)e salsa di alici speziate.

*\*consigliato per due persone*

## PRIMI PIATTI

<b>MEZZEMANICHE FELICETTI</b>	<b>17€</b>
cacio, pepe, limone, gambero crudo (1, 2, 7, 14)	
<b>PAN FRIED CURRY RICE</b>	<b>14€</b>
riso al salto, salsa al cocco e curry verde (2, 5, 6, 8, 11, 14)	
<b>TAGLIATELLE ALLA VECCHIA MANIERA</b>	<b>15€</b>
Pasta fresca tirata al mattarello, ragù di vacca a fine carriera battuto al coltello. (1 3 6 9 12)	

## I SECONDI DELLA CUCINA

<b>TATAKI DI VENTRESCA DI TONNO ROSSO SICILIANO</b>	<b>24€</b>
Pak Choi, Salsa xo (salsa cinese leggermente piccante) (2, 3, 5, 6, 8, 11, 12, 14)	
<b>MAIALINO IBERICO</b>	<b>22€</b>
Coppa di maialino iberico marinato a bassa temperatura e finito in brace , Ketchup di peperoni, Erbe selvatiche e amare (6, 10, 12)	
<b>POLPO DEL MEDITERRANEO, GUAZZETTO, LEGUMI</b>	<b>22€</b>
Polpo e legumi croccanti, guazzetto di pomodoro fresco. (1 2 4 14)	
<b>ZUCCHINA DELL'ARTIGIANO</b>	<b>17€</b>
Zucchina alla brace, tartare di zucchina marinata, kimchi di zucchina, babaganoush di zucchina e zucchina in fiore croccante. (6, 8, 11, 12)	

## I CLASSICI DALLA BRACE

<b>Controfiletto di Black angus Uruguay</b> allevamento a cereali "Taurus Gold" (280 gr.)	<b>20€</b>
<b>Filetto di Black angus Uruguay</b> allevamento a cereali "Taurus Gold did" (200gr.)	<b>22€</b>
<b>Ribeye di scottona Danese</b> Ayrshire selezione "Swami", marezzatura SUPREME. Pezzatura base da 300/350 gr .	<b>13,5€/etto</b>
<b>Ribeye di wagyu cross America</b> allevamento "Snake River Farms" (50% wagyu giapponese – 50% black Angus America). Marezzatura 6+. Pezzatura base da 250/300 gr .	<b>27€/etto</b>
<b>Spiedo di Picanha Black angus U.S.A</b> allevamento "Creekstone Farm" Marezzatura Prime (250 gr.)	<b>22€</b>
<b>Stratagliata di Fassona</b> piemontese. (250 gr).	<b>19€</b>
<b>Tagliata di Vacca Vecchia Galiziana</b> "Rubia Gallega" (200 gr.)	<b>22€</b>
<b>Short ribs</b> (costine) di manzo danese "selezione Swami", cotte a bassa temperatura e finite in griglia (500 gr. circa).	<b>19€</b>
<b>Degustazione Wagyu (150 gr)</b>	<b>69€</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Striploin Wagyu australiano "Stone Axe" 100% Fullblood marezzatura 9+</li><li>• Ribeye Vacca vecchia "Juku" distretto di Kyoto, marezzatura A4 8/12mbs</li><li>• Striploin di wagyu A5 distretto Giapponese "Satsuma" MBS 12/12.</li></ul>	

## CONTORNI

Patate al forno classiche	<b>6€</b>
Patate al forno con panna acida	<b>7€</b>
Insalata di cicoria e iceberg marinata al fumo	<b>6€</b>
Erbette di campo arrosto	<b>6€</b>
Pannocchia alla brace con maionese alla paprika	<b>7€</b>

## DOLCI

Ananas alla brace, mango, cocco e cacao (1 3 7 8)	9€
Foresta nera, Amarene e cioccolato 65% (1, 3, 7, 8)	10€
Dulche de leche, Orzo, pesca di volpedo ( 1,6,7,8,12)	9€
Sorbetto all'amarena e crema di latte	7€
Sorbetto al limone di riviera e torta di mandorle di Varzi	7€

C O P E R T O E P A N E 3 . 5 0 €

*Se hai allergie o intolleranze rivolgiti al personale di sala che saprà darti le migliori informazioni in merito*

### ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena);
- 2) Crostacei;
- 3) Uova;
- 4) Pesce;
- 5) Arachidi;
- 6) Soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland);
- 9) Sedano;
- 10) Senape;
- 11) Semi di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro);
- 13) Lupini;
- 14) Molluschi