


# Tapas

Pizza alla pala bianca 	€ 8.00
Pizza alla pala con salumi	€ 12.00
Pizza in doppia cottura al carbone, pomodoro rustico "paglione" e straciatella	€ 10.00
Battuta di cervo pane croccante, burro affumicato, frutti di bosco	€ 13.00
Corviche, tonno rosso, sesamo, porro croccante, wasabi	€ 13.00
Hummus di ceci affumicati, ceci croccanti, olio alla menta, bazlama 	€ 8.00
Polpettine coreane bbq glassate, maionese alla sriracha, cipollotto, semi di sesamo	€ 10.00
Melanzana bbq in doppia cottura, gel di pomodoro, manioca al carbone, chimichurri 	€ 9.00
Vitello tonnato	€ 9.00
Sandwich di crostacei rosolato, maionese al gambero, erba cipollina	€ 13.00
Spiedino di polpo piastrato, cipollotto, salsa buffalo, olive viola	€ 14.00
Pane croccante, salsa ajoli, hummus, gamberi scottati	€ 13.00
Gnocco definitivo	€ 11.00
Tagliere salumi e formaggi	€ 21.00
Plateau di mare e crudite	€ 55.00

# Degustazione


Tradizione Piemontese	
5 portate per rendere omaggio alla tradizione piemontese	€ 45.00
Percorso Veg	
5 portate per celebrare la ricchezza della cucina a base vegetale	€ 40.00
Raffaleo Experience	
un viaggio tra i sapori composto da 7 portate realizzate a sorpresa dal nostro Chef e accompagnato da pane fatto in casa e burro	€ 70.00

# Primi

<b>Arroz a la llauna di mare:</b> riso al forno alla catalana, molluschi, crostacei, pesce di scoglio, ristretto di mare, salsa ajoli	€ 25.00
<b>A.O.P. che non ti aspetti:</b> spaghettoni affumicati "Verrigni", aglio, olio, peperoncino, rossetti di Manfredonia, bottarga di muggine, limone di mare	€ 23.00
<b>Lo gnocco definitivo:</b> gnocchi di patate ripieni di costine di manzo USA marinate all' asiatica, bagnetto verde, susine, peperone e mandorle	€ 25.00
<b>Re porcino:</b> pappardella ripiena ai porcini, aglio piacentino, aghi di pino, jus	€ 22.00
<b>Fettuccina Alfredo:</b> tagliatelle velate homemade, burro di bufala, parmigiano 30 mesi, tartufo nero	€ 24.00
<b>VEG - XO:</b> cavatelli homemade, trippa di funghi, xo di arachidi e funghi, katsuobushi di sedano rapa 	€ 18.00

Una cucina contemporanea dove la tradizione incontra nuovi sapori, da vivere e condividere.

# Secondi

<b>Triglia e chorizo:</b> trigliona in doppia cottura, pak-choi, salsa al chorizo	€ 25.00
<b>Tagliata di Angus:</b> Tagliata di angus della Nuova Zelanda, allevamento grass-fed, verdure di accompagnamento a seconda della stagionalità	€ 25.00
<b>Maialino del Raffaleo:</b> pancia di maiale tenuta Ferrari, belga, zafferano, peperone, jus di vitello	€ 23.00
<b>Kebab?:</b> spiedo di agnello speziato, lardo di pata negra, cavolo fermentato, fondo ai datteri e tzatziki alle albicocche, pane arabo	€ 24.00
<b>Vegan sunset:</b> farinata di zucca ripassata, rapa arcobaleno, verdure di stagione, miso 	€ 17.00

# Desserts

<b>Come un tiramisù:</b> crema al mascarpone, savoiardo homemade, caffè, crumble al cacao	€ 10.00
<b>Ti porto sulla luna:</b> mousse al dulce de leche, cuore al lampone, copertura al cioccolato bianco, streusel al caffè, meringa al carbone vegetale	€ 10.00
<b>Ricordo di un bambino:</b> namelaka al cioccolato, brownie, glassa al cacao, zucchero filato, riduzione di panela, croccante di popcorn, gel alla caramella della nonna	€ 10.00
<b>Biglie sulla spiaggia:</b> sfere di formaggio fresco cremoso aromatizzato al cioccolato bianco, streusel, frutto della passione, farina di cocco	€ 10.00

# Carta dei vini



# Percorso vini

<b>Abbinamento 5 calici</b> al menù degustazione <b>Raffaleo Experience</b>	€ 35.00
<b>Abbinamento 7 calici</b> al menù degustazione <b>Raffaleo Experience</b>	€ 50.00

Coperto 3€

 **Vegano**

\*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti del nostro menu potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura. Per la lista completa degli allergeni alimentari si prega di consultare il menu aggiuntivo.