

Chapeau Ristorante Gourmet
BOX GOURMET IN DELIVERY

Antipasti

CALAMARO ALL'INGRASSO €17

Calamaro ripieno su vellutata di spinaci e purea di capperi, crema all'aglio nero e al peperoncino di Soverato.

CANNOLO SICILIANO €15

Cannolo di tonno rosso del Mediterraneo, crema di caprino e salsa di fragole siciliane.

PIEMONTE AD AMALFI €13

Battuta di Fassona, melone e caramello al limone.

NON TOCCATEMI IL FORMAGGIO €12

Flan di Bettelmat, mostarda di pere e crema speziata di mirtilli.

Primi piatti

LO SCAMPOTTO €16

Pansotti ripieni di scampi siciliani, cedro e pepe nero con emulsione di pomodoro pachino e timo.

IL CARCIOSANTO €19

Ravioli di carciofi e capesante su riduzione di zafferano e crudità di Mazara del Vallo.

MAMMA MIA L'ORTICA €11

Gnocchi di patate e ortica su crema di nocciola e miele al peperoncino.

L'ASPARAGO €15

Ravioli di asparagi e crema di parmigiano con cruda di Bra e punte di asparagi croccanti saltati al burro di malga.

Secondi piatti

CHE FINE HA FATTO BABE? €15

Pancia di maialino cotto a bassa temperatura con crema di topinambur, caviale di mango e verdura di stagione.

URSULA €17

Piovra del Mediterraneo croccante in crosta di mais, medaglioni di patate alla paprika, crema di sedano rapa e cenere di olive.

Dolci €6

TRIS DI KRAPPEN

Mini Krapfen con ripieno di marmellata, crema e cioccolato.

MINI SACHER

Torta al cioccolato con marmellata di albicocca e glassa di cioccolato.

CREMOSO

Cremoso di yogurt con frutti esotici e caramello salato.

Ordini via email info@chapeautorino.it oppure whatsapp al num 335653812.