

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



LE SOSTE®

Christian e Manuel Costardi

LE NOSTRE ACQUE

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. 4	Impronta
Pag. 6	Territorio
Pag. 7	Classici
Pag. 8	I nostri risi
Pag. 11	Il cuoco dolce
Pag. 12	Tè e Tisane

@costardibros
#costardibros
#wearecostardibros

IMPRONTA

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

(Haruki Murakami)

Il menù è proposto per l'intero tavolo al costo di 130 euro a persona.

*La nostra &lisa sarà lieta di proporvi 3 diverse selezioni di vino al
calice in abbinamento al menu rispettivamente da
35, 50 e 75 euro a persona.*

Ostrica
nel suo habitat

Gambero Rosso
€35

Calamaro BBQ
€30

Capasanta
€25

Carnaroli,
pesto di salvia e lime
€22

Raviolo 5/4
€16

Lingua
€25

Anatra
€48

Piccione
€48

Umami
€15

Accidia
€15

Gola
€15

TERRITORIO

Trota salmonata,
burro nocciola e polline
€28

Carne cruda in Langa
€32

Panino come una volta
a Pizzarosto
€15

Panissa alla vercellese
di riso Carnaroli
€16

Animella,
salsa al Marsala e cavolo
€30

Cheek to Cheek
€38

Classico Zabajone
e biciolani
€15

Il menù è proposto al costo di 70 euro a persona.

La nostra &lisa sarà lieta di proporvi 3 diverse selezioni di vino al calice in abbinamento al menu rispettivamente da 35, 50 e 75 euro a persona.

CLASSICI

La nostra idea di pesce crudo
€58

Scampo in saor
€32

Triglia
€28

Carnaroli come se fosse
un aglio olio e peperoncino
€18

Branzino Martini dry
e polvere di capperi
€45

Invidia
€15

Il menù è proposto al costo di 90 euro a persona.

La nostra &lisa sarà lieta di proporvi 3 diverse selezioni di vino al calice in abbinamento al menu rispettivamente da 35, 50 e 75 euro a persona.

I NOSTRI RISI

Costardi's condensed Tomato Rice
€18

Costardi's condensed Carbonara
€22

Costardi's condensed Carnaroli in Grigio
€22

Costardi's condensed Carnaroli Taglio Sartoriale
€22

Panissa alla vercellese
€16

Risotto alla piemontese
€25

Carnaroli alla milanese, animella
e riduzione di fondo bruno
€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

Carnaroli gin limone e kafa
€22

Carnaroli zucca amaretti,
riduzione di aceto balsamico
€22

I NOSTRI RISI

Carnaroli noce di Macadamia e capperi
€25

Carnaroli pesto di salvia e lime
€22

Risotto ai porri taleggio e liquirizia
€18

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

Carnaroli gambero rosso e katsuobushi
€28

Clorofilla scampi e lime
€28

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
€25

Carnaroli alla bisque d'astice
€28

Sicilia,
un risotto ricco dei sapori dell'Isola
€28

Sottobosco di riso Carnaroli
€22

DOLCE

/dól-ce/agg.[lat *dŭlcis*].

Di sapore che costituisce, con l'amaro, il salato e l'acido, una delle quattro sensazioni gustative fondamentali e che viene percepito quando siano eccitati chimicamente particolari recettori nervosi situati sui margini della porzione anteriore della lingua

(Vocabolario Treccani)

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

IL CUOCO DOLCE

Gola
€15

Invidia
€15

Accidia
€15

Umami
€15

Toma, pepe, chinotto
€15

Classico Zabajone e biciolani
€15

Meringata 2.0
€15

Caffè del tempo
€15

Selezione di tisane e tè Tefortè

€ 6

Tisane

Tisana Zenzero e lemongrass

Tisana Camomilla bio al limone

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

Lavazza
KAFA FOREST COFFE

€ 4