



Dali

RISTORANTE

DOVE IL GUSTO DIVENTA ARTE

LASCIATI ISPIRARE DAI SAPORI AUTENTICI
DELLA NOSTRA TERRA,
RIVISITATI CON UN TOCCO CREATIVO.

SIEDITI, SORRIDI E GODITI IL VIAGGIO!

Dario Forte



Reg 1169/2011.

Legenda Allergeni



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o collagene di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



ARACHIDI e prodotti derivati



SOIA e prodotti derivati



LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio



FRUTTA A GUSCIO

cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenin) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



SEDANO e prodotti derivati



SENAPE e prodotti derivati



Semi di **SESAMO** e prodotti derivati



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂



LUPINI e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti derivati



Menù alla cieca €50 A PERSONA

Hai mai provato
il piacere di sederti a tavola senza dover scegliere,
lasciandoti guidare dall'ispirazione del giorno?
Ogni giorno ti aspetta una selezione diversa,
sempre fresca, sempre unica:
un antipasto che apre la scena,
un primo che conquista,
un secondo che sorprende,
un dolce che chiude in bellezza...



I PIATTI DI TERRA, DI MARE E VEGETARIANI POSSONO ESSERE ORDINATI SIA COME ANTIPASTO CHE COME SECONDO, A DISCREZIONE DEL CLIENTE.

Piatti vegetariani

Uovo poche, spuma di patate e tartufo  €14

Tempura di verdure   €7

Piatti di mare

Crocchette di patate e baccalà con salsa tartara (6 pz)*    €12

Moscardini in guazzetto, crostini di pane al nero di seppia e origano  €16

Vellutata di fagiolo poverello, scaglie di baccalà, rosmarino e polvere di pomodoro*  €16

Involtini di pesce spada, scamorza affumicata, spuma di patata alla 'nduja e crema di basilico    €16

Mare d'inverno   €22

Polpo in doppia cottura, spuma alla zucca e bietole*  €18

Filetto di spigola, spinacino, uva passa e pinoli   €16

* Prodotto congelato

Coperto €2

Piatti di terra

Arrosto di vitello, demi-glacé, scarola riccia e foglie di capperi    €14

Tartare di vitello, bon bon di parmigiano e porcini   €16

Crostone di focaccia, petto d'oca, miele e caprino*   €14

Costine in salsa BBQ e millefoglie di patate   €16

Controfiletto alla griglia con verdure di stagione e maionese alle erbe  €20

Petto d'anatra CBT, porro e la sua cenere*  €18

Primi piatti

Tagliatella al ragù di cinghiale e cipolla croccante*     €16

Tagliatelle porcini, tartufo e guanciale   €18

Spaghettone aglio olio e peperoncino, dadolata di tonno e crumble di tarallo   €12

Tortelli al ragù di maialino nero, crema di zucca, rosmarino e semi tostati   €16

Spaghettone burro, salvia, tartare di gambero rosso e tartufo    €18

Ravioli ripieni di baccalà mantecato, crema di broccolo e peperone crusco*     €18

Dolci €5

Brownies, salsa al caramello salato e nocciole tostate   

Tiramisù alla castagna   

Crostatina al pistacchio, cioccolato bianco e lamponi    

Pera candita, mousse al mascarpone, crema allo zabaione e crumble    



Carta vini e bevande

Acqua

Acqua Panna 75cl

€2,50

San Pellegrino 75cl

€2,50

Ferrarelle 75cl

€2,50

Bibite

Coca Cola 33cl

€2,50

Coca Cola zero 33cl

€2,50

Fanta 33cl

€2,50

Birre artigianali

Birra Perugia calibro 7 33cl
American Pale Ale

€5

Birra Perugia Mario tra vent'anni 33cl
Imperial Ipa

€5

Birra Perugia Suburbia 33cl
English Ipa

€5

Bollicine

Trentino Alto Adige

Trento DOC Extra Brut, €32
Cantina Rotaliana - *Trentino Alto Adige*

Lombardia

Franciacorta Brut, Solo Uva - *Lombardia* €34

Franciacorta Rosè, Solo Uva - *Lombardia* €42

Veneto

Asolo Prosecco DOCG Superiore Extradry, €24
Bele Casel - *Veneto*

Piemonte

Rosanna Rosè Extra Brut, Ettore Germano - *Piemonte* €32

Francia

Champagne Carte Noir, Jean Paul Deville - *Francia* €54

Champagne Brut Cuvée Tradition, €60
Goutorbe - *Francia*

Champagne Extra Brut Blanc de Meuniers, €65
David Couvreur - *Francia*

Vini Bianchi

Calabria

Arinta IGP, Giraldi & Giraldi - *Calabria* €18

Arciglione Cirò Bianco DOC, €26
Cataldo Calabretta - *Calabria*

Dune di Marinella IGP, Cerminara - *Calabria* €22

Trentino Alto Adige

Gewurtraminer, €38
Taschlerhof A.A. Valle Isarco - *Trentino Alto Adige*

Emilia-Romagna

Brò Trebbiano Doc, Noelia Ricci - *Emilia-Romagna* €26

Marche

Onirocep Pecorino Doc, Pantaleone - *Marche* €28

Basilicata

Ianghé IGP, Arteteke - *Basilicata* €25

Campania

Don Chisciotte Fiano, Zampaglione - *Campania* €28

Puglia

Segreto di Bianca IGT, Masseria Cuturi - *Puglia* €24

Francia

Chambaudière, Bruno Camerais - *Francia* €24

Chablis La Pierrelée, La Chablisienne - *Francia* €40

Disponibilità calice a partire da €4

Vini Rosati

Calabria

Chiaroscuro IGP, Terre del Gufo - *Calabria* €25

Arciglione Cirò Rosato DOC, Cataldo Calabretta - *Calabria* €26

Ligrezza IGP, Terre di Balbia - *Calabria* €25

Donna Giuliana IGP, Giraldi & Giraldi - *Calabria* €20

Rosato Cirò DOC, Cerminara - *Calabria* €24

Lazio

La Forcinella, Carlo Noro - *Lazio* €26

Campania

Zero contatto rosé, Cantina del Barone - *Campania* €30

Basilicata

Russine IGP, Arteteke - *Basilicata* €25

Puglia

Rosato IGT, Tenuta Carleone - *Puglia* €28

Femì Negroamaro IGT, Masseria Cuturi - *Puglia* €28

Sicilia

Rosato, Terre Siciliate IGT, Bonavita - *Sicilia* €30

Disponibilità calice a partire da €4

Vini Rossi

Calabria

Kaulòs IGP , Terre del Gufo - <i>Calabria</i>	€28
Estremo IGP , Terre del Gufo - <i>Calabria</i>	€32
Timpamara IGP , Terre del Gufo - <i>Calabria</i>	€55
I Monaci , Giraldi & Giraldi - <i>Calabria</i>	€22
Don Onofrio , Giraldi & Giraldi - <i>Calabria</i>	€25
Fervore , Terre di Balbia - <i>Calabria</i>	€30
Blandus , Terre di Balbia - <i>Calabria</i>	€35
RCS Cirò DOC , Cerminara - <i>Calabria</i>	€26
Pollino DOP , Giuseppe Calabrese agricoltore di Saracena - <i>Calabria</i>	€25

Trentino Alto Adige

Legrein , Castel Salegg - <i>Trentino Alto Adige</i>	€28
---	-----

Piemonte

Langhe Pinot nero Nemus , Tenuta parco valle della vite - <i>Piemonte</i>	€25
--	-----

Veneto

Amarone della Valpolicella , Ca' La Bionda - <i>Veneto</i>	€65
---	-----

Toscana

Chianti Classico , Tenute di Carleone - <i>Toscana</i>	€40
Brunello di Montalcino , Tricerchi - <i>Toscana</i>	€56
Bolgheri Rosso DOC , Le Macchiole - <i>Toscana</i>	€48
Monteucco , La Querciolina - <i>Toscana</i>	€27

Lazio

Oncia Rossa , Carlo Noro - <i>Lazio</i>	€28
--	-----

Basilicata

Gricos, Girifalco - *Basilicata*

€36

Russe DOC, Arteteke - *Basilicata*

€25

Sardegna

Cannonau, Cherchi - *Sardegna*

€26

Francia

Chateau La Croix Mouton, Bordeaux Superieur

€48

Rouge - *Francia*

Disponibilità calice a partire da €4

Momento Relax

Caffè

€1,5

Amaro Jefferson

€3,5

Amaro Manfredi

€3,5

Amaro Mandragola

€3,5

Rum Planteray

€3

Rum El Dorado

€7

Porto 10 Anni - *Quinta Das Carvalhas*

€5

Grappa Anselmo

€3,5

Passito Peppinella - *Calabrese*

€4

Whisky Speyburn 10 anni

€5

