Antipasti

Il nostro salmone affumicato su pan brioche con caramello salato* (1-2-4-12) 22,00

Prosciutto di Parma con selezioni di formaggi e confetture (2) per due persone 40,00

Fiori di zucca in pan grattato ripieni alla ricciola e zucchine trifolate (1-2-3-4-6-12-14) 18,00

Battuta di filetto di manzo con vellutata di bufala e pistacchio tostato (2-4-5-7) 22,00

Raclette, formaggio fuso svizzero gratinato con patate al vapore (2) 18,00

Primi Piatti

Risotto Vialone Nano mantecato al parmigiano 40 mesi e mostarda di mandarino (2-9) 20,00

Calamarata di pasta fresca all'astice, scampi e pomodorini piccanti* (1-3-7-8-11-12-13) 30,00

Linguine ai pomodorini datterini bruciati, burrata e basilico (1-2-9-13-14) 18,00

Fusilloni giganti alla carbonara, pecorino romano e guanciale (1-3-7-9) 18,00

Casoncelli di pasta fresca alle erbette, burro versato e salvia (1-2-3-4) 18,00

Pesci

Filetto di spigola al forno con pomodorini saltati, capperi, olive taggiasche e patate (12) 25,00

Tartare di tonno marinata alla soia con vellutata fredda di carote e zenzero* (1-7-12) 30,00

Calamari freschi in pastella montata con maionese ai limoni (1-2-3-9-12) 25,00

Rombo chiodato in foglia di patate e cubettata di zucca saltata al rosmarino (12) 30,00

Polpo alla brace infuso alla paprika e crema di ceci tiepida*(2-12) 30,00

Carni

Rollatina d'agnello con mandorle tostate, pancetta e insalatina (2-4-9) 25,00

Roast-beef cotto a bassa temperatura con pesto di rucola e purè (2-4-5) 25,00

Orecchia di elefante gratinata al forno con asiago dop e prosciutto cotto (1-2-3-4-5-6) 25,00

Magatello di vitello tonnato con frutto del cappero e acciughe del Cantabrico (12-14) 25,00

Filetto di manzo irlandese alla brace con le sue verdure ai ferri 30,00

coperto 8.00

*"Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.