

## *Antipasti*

Padellata di gamberi e calamari su crema di ceci e bufala campana\* (2-8-12-13) 22,00

Pan brioche con sfilacci di salmone affumicato, cremoso al formaggio e cipolla agro\* (1-2-3-4-12) 20,00

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

Fiori di zucca in pan grattato ripieni alla ricciola e carciofi trifolati\* (1-2-3-4-6-12-14) 18,00

Pancia di cinta senese cotta 24 ore su verdure al vapore saltate 20,00

Sformatino ai funghi porcini e vellutata di gorgonzola dolce (1-2-3-4-5) 18,00

## *Primi Piatti*

Risotto Vialone Nano al salmone norvegese, zucchine e Franciacorta (2-8-14) 20,00

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

Linguine al cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazzara\* (1-2-9-13-14) 22,00

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

Casoncelli alle erbe, burro versato e salvia croccante (1-2-3-4-8-9-14) 18,00

*Chef Roberto Mor*

## *Pesci*

Filetto di spigola al forno con pomodorini saltati, capperi e patate <sup>(12)</sup> 25,00

Tagliata di tonno appena scottato con insalatina riccia e gel di mango\* <sup>(12)</sup> 30,00

Bertagnì (merluzzo nordico in pastella) e broccoli croccanti con salsa tartara\* <sup>(1-2-3-12)</sup> 25,00

San Pietro con tortino alla barbabietola, salsa allo zafferano e nero di seppia\* <sup>(1-2-3-4-12)</sup> 25,00

Insalatina tiepida di polpo con sedano, patate e olive taggiasche <sup>(8-9-12)</sup> 30,00

## *Carni*

Capretto alla bresciana con polenta integrale di Storo e patate al forno\* <sup>(2)</sup> 25,00

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

Braciola di maialino orecchia d'elefante con pomodorini e crema di burrata affumicata <sup>(1-2-3-4)</sup> 25,00

Battuta di filetto con riduzione al Groppello e fegato d'anatra al torcione\* <sup>(1-8-9-12-14)</sup> 30,00

Magatello di vitello tonnato con frutto del capperi e acciughe del Cantabrico <sup>(12-14)</sup> 25,00

Brasato al Merlot siciliano ristretto con crocchetta di ceci e zucca\* <sup>(1-2-3-4-6-8-14)</sup> 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.

*Chef Roberto Mor*