

## I NOSTRI ANTIPASTI

### ... DAL MARE

|   |         |
|---|---------|
| La burratina con acciughe del Cantabrico e pomodorino semidry | € 12,00 |
| Le code di gambero in pasta Kataifi con bisque al curry       | € 14,00 |
| Il salmone marinato con panzanella e yoghurt                  | € 14,00 |

### ... DALLA TERRA

|   |         |
|---|---------|
| Gli asparagi al vapore con crema di parmigiano e tartufo nero | € 12,00 |
| Il culatello con melone                                       | € 12,00 |
| Il manzo al rosa con giardiniera della Casa                   | € 12,00 |

## I NOSTRI PRIMI

### ... DAL MARE

|  |         |
|--|---------|
| Gli gnocchetti di patate al salmone  | € 14,00 |
| Le linguine con crema di ricci di mare, spuma di burrata e briciole di taralli | € 14,00 |
| I fusilli con ragù di gamberi profumato al limone e basilico                   | € 12,00 |

### ... DALLA TERRA

|  |         |
|--|---------|
| I tortelli ripieni alle erbe con Parmigiano e guanciale  | € 12,00 |
| I bigoli con sugo di faraona ed erbe fini                | € 12,00 |
| Il risotto ai funghi porcini primizia (minimo 2 persone) | € 15,00 |

# I NOSTRI SECONDI

## ... DAL MARE

|   |         |
|---|---------|
| Il trancio di branzino scottato con fave, piselli e asparagi verdi  | € 18,00 |
| Il tonno rosso in crosta croccante con ananas grigliato e guacamole | € 18,00 |
| La coda di rospo alla mediterranea con zucchine saltate             | € 16,00 |

## ... DALLA TERRA

|   |         |
|---|---------|
| Il lombo e costoletta d'agnello arrostiti con sedano rapa e carote marinate | € 20,00 |
| Il filetto di manzo alla griglia, ristretto al balsamico e patate al forno  | € 22,00 |
| La pluma di maialino iberico con spinacino e pomodorini canditi             | € 18,00 |
| Burgher di ceci e verdure con misticanza di insalatine                      | € 14,00 |

*Chef: Alex Palma*

*Maitre: Sante Luisetto*

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

# I NOSTRI DESSERT

|   |   |      |
|---|---|------|
| La panna cotta con fragole fresche e menta                  | € | 7,00 |
| La crema Catalana   | € | 7,00 |
| La cheesecake con biscottino al cacao e sorbetto al lampone | € | 8,00 |
| Il tiramisù della Casa                                      | € | 7,00 |
| La biscotteria mista della Casa                             | € | 5,00 |
|   |   |      |
| Sorbetto della Casa   | € | 4,00 |
| La macedonia di frutta                                      | € | 4,00 |

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## I NOSTRI FORMAGGI

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Provolone Valpadana DOP (Latte vaccino)          | € | 5,00  |
| Imbriago al Monovitigno (Latte vaccino)          | € | 5,00  |
| Monte Grappa Stagionato (Latte vaccino)          | € | 5,00  |
| Pecorino romano DOP (Latte ovino)                | € | 5,00  |
| Burrata pugliese (Latte vaccino)                 | € | 5,00  |
| Selezione di formaggi con confetture artigianali | € | 12,00 |

*I formaggi sono accompagnati da:*

*Mostarde e Miele della Nostra Selezione*

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.