



Le nostre proposte di pesce

ANTIPASTI


 *Gamberoni croccanti con soffice di cacao e burrata, composizione di funghi
Cardoncelli* € 17,00

 *Tartare di ricciola con gazpacho di lamponi* € 18,00


Sarde fritte con maionese alle olive taggiasche € 16,00


PRIMI

Casereccie con ragù di triglia e vongole € 18,00
(pasta corta fatta in casa senza uova)










 *Risotto ai gamberi , scarola e salsa al granchio* € 22,00

SECONDI

 *Filetto di cernia con patata americana , scorza amara (soncino) e capperi
essiccati.* € 22,00

 *Filetto di rombo con topinambur , chips di carciofi ed emulsione d'aglio
nero* € 20,00

ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S. Ilario 30 mesi), coppa (S. Ilario 7 mesi), lardo (S. Ilario), culatello (Vedel 24 mesi), Salame Giuberti* € 15,00
-  *Piccola porzione dei salumi di Parma* € 9,00
-  *Prosciutto crudo "S. Ilario" 30 mesi* € 16,00
-  *Culaccia 24 mesi di Giuberti* € 15,00
-  *Culatello di Zibello "VEDEL" 24 mesi* € 18,00
Consorzio "Antichi produttori del culatello e della spalla cruda"
-  *Tartare di scottona piemontese, composta di cipolla pavese e crema di parmigiano* € 16,00
-  *Crema di erbe con timballo di riso nero e lenticchie* € 14,00
-  *Crema di cavolo nero con sformatino di castagne e Castelmagno* € 14,00
-  *Flan di porri con crema amara di tarassaco, cicoria e rucola accompagnato con indivia sauté* € 14,00

PRIMI

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 11,00

Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti) € 11,00


Tortelli di patate con burro e Parmigiano € 11,00

Anolini in brodo di cappone € 14,00

Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello € 14,00

Ravioli di fagioli Borlotti, fontina e verza in vellutata di patate all'alloro
€ 13,00

SECONDI

-  *Maialino da latte croccante , mela annurca, e millefoglie di patate* € 18,00
- Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate ai profumi di erbe aromatiche* € 15,00
-  *Degustazione di formaggi con le nostre marmellate e mostarde* € 17,00
-  *Tagliata di manzo (Irish beef) con sformatino di caciocavallo e spinacini* € 23,00
- Accompagnato da calice di Barolo "Aurelio Settimo" del 2014* € 9,00
-  *Coscia d'anatra al forno nel suo fondo di porcini , cipolline borettane glassate e purea di sedano rapa* € 20,00
- pane di nostra produzione e coperto* € 3,00

CAFFÈ

<u>Caffè espresso miscela "Toscano"</u>	<u>€ 2,00</u>
<u>Caffè Filtrato all'istante di macinato fresco (americano)</u>	<u>€ 3,00</u>
<u>Caffè espresso 100% arabica Sud America</u>	<u>€ 3,00</u>

LE MONORIGINI


<i>PERGAMINO SUL DE MINAS – BRASILE</i>	€ 5,00
<i>PACAMARA GIGANTE – NICARAGUA</i>	€ 5,00
<i>MARCALA - HONDURAS</i>	€ 5,00
<i>PLANTATION MYSORE - INDIA</i>	€ 5,00
<i>BLUE MOUNTAIN - JAMAICA</i>	€ 6,00
<i>ACQUA</i>	€ 3,00

DOLCI

Millefoglie con crema di mascarpone e caramallo, gelato al cioccolato e crema al caffè € 8,00


Torta sbrisolona con zabaione all'antica maniera € 7,00


La nostra zuppa inglese al sentore di pistacchio € 7,00

 *Il nostro sorbetto di amarena e limone* €6,00

 *Il nostro sorbetto all'ananas* € 6,00

 *Il nostro gelato alla vaniglia* € 6,00

 *Crème brulée al mascarpone, cremoso ai frutti di bosco ,macaron alla spuma di limone* € 8,00

 *Semifreddo alla mandorla tostata, cremoso al fondente e sorbetto al mandarino* € 9,00

VINI DA DESSERT

AL CALICE

<i>Moscato di Trani "ESTASI" Passito liberty 2013</i>	<i>DI FILIPPO</i>	€ 8,00
<i>Moscato giallo "SISSI"</i>	<i>MERAN</i>	€ 16,00
<i>PICOLIT</i>	<i>2015 VALCHIARO'</i>	€ 12,00
<i>MOSCATO da uve surmature</i>	<i>2016 RIZZI</i>	€ 12,00
<i>Barolo chinato da Barolo</i>	<i>BARALE</i>	€ 9,00
<i>EISWEIN AUSTRIA</i>	<i>KRACKER</i>	€ 15,00
<i>Passito Valpolicella BIO (poco dolce)</i>	<i>Terre di Gnirega</i>	€ 5,00
<i>Verduzzo Fiulano</i>	<i>Valchiarò</i>	€ 6,00
<i>Recioto di Soave 2015 "La Perlara"</i>	<i>Cà Rugate</i>	€ 8,00
<i>Vin santo del chianti</i>	<i>Montanina</i>	€ 6,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	<i>COLOSI</i>	€ 7,00
<i>Passito di Pntelleria "Ben Ryè"</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 10,00
<i>Sauternes</i>	<i>Chat. Grillon</i>	€ 10
<i>,00</i>		
<i>Sauternes Grand Cru BARZAC</i>	<i>Chateau Rieussec</i>	€ 15,00
<i>Recioto della Valpolicella "Argille Bianche"</i>	<i>S. Antonio</i>	€ 9,00
<i>Recioto della Valpolicella 2009</i>	<i>Brigaldara</i>	€ 13,00
<i>Merlot passito UMBRIA</i>	<i>Dionigi</i>	€ 9,00
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>	<i>Szamorodni</i>	€ 6,00

