



Le nostre proposte di pesce

ANTIPASTI

 *Gamberoni croccanti con soffice di cacao e burrata, composizione di funghi Cardoncelli* € 18,00

 *Tartare di tonno con spuma di bufala e ciliegini secchi sott'olio, polvere di capperi* € 18,00

 *Tartare di ricciola con avocado e ravanello* € 18,00

Sarde fritte con maionese alle olive taggiasche € 18,00


PRIMI

Ravioli al nero con gamberi ed orata, vellutata di piselli € 18,00









 *Risotto con fiori di zucca, pescatrice e granchio* € 22,00

SECONDI

 *Filetti di rombo con quenelle di melanzane e scarola* € 22,00

 *Filetti di triglia, asparagi, orzotto alle favette e gremolada* € 22,00

ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S.Ilario 30 mesi), coppa (S.Ilario 7 mesi), lardo (S.Ilario), culatello (Mezzadri 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 "Mezzadri" 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
-  *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

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

SECONDI

Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate arrosto € 15,00

 *Maialino da latte con pesto al tarassaco , cipollotto e zucchine grigliate*
€ 19,00

 *Tagliata di manzo (Irish beef) con sformatino di caciocavallo e spinacini*
(DRY AGED 2 mesi) € 23,00

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

PERGAMINO SUL DE

MINAS – BRASILE	€ 5,00
PACAMARA GIGANTE – NICARAGUA	€ 5,00
MARCALA - HONDURAS	€ 5,00
PLANTATION MYSORE - INDIA	€ 5,00
BLUE MOUNTAIN - JAMAICA	€ 6,00
ACQUA	€ 3,00

DOLCI

	<i>Torta sbrisolona con zabaione all'antica maniera</i>	€ 7,00
	<i>La nostra zuppa inglese al sentore di pistacchio</i>	€ 7,00
	<i>Il nostro sorbetto al limone</i>	€ 6,00
	<i>Il nostro sorbetto alla fragola</i>	€ 6,00
	<i>Il nostro sorbetto di amarena e limone</i>	€ 6,00
	<i>Il nostro sorbetto di ananas e maracujia</i>	€ 6,00
	<i>Il nostro gelato alla vaniglia</i>	€ 6,00
	<i>Crème brûlée al mascarpone, cremoso ai frutti di bosco , macaron alla spuma di limone</i>	€ 8,00
	<i>Semifreddo allo zabaione, amaretti e cioccolato</i>	€ 8,00
	<i>Semifreddo alle mandorle con albicocche spadellate allo Zibibbo e cremoso al cioccolato fondente</i>	€ 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>Passito "Accordo" uve Terlina</i>	<i>GARDA 2020 Le Morette</i>	€ 7,00
<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>	€ 10,00
<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 "Dolci parole"- Maremma</i>	<i>Tenuta Dodici</i>	€ 12,00
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>	<i>Szamorodni</i>	€ 6,00

