






Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con quenelle di patate affumicate e funghi cardoncelli* € 18,00
-  *Tartare di tonno con topinambur, crumble di nocciole e zenzero* € 18,00
-  *Gamberetti bianchi del Mediterraneo croccanti in salsa di vongole e cipollotto* € 18,00
-  *Tartare di palamita , con burrata alle mandore tostate e composta di pomodori verdi* € 18,00
- Sarde fritte (deliscate) con maionese alle olive taggiasche* € 18,00






PRIMI

- Ravioli di cernia e vellutata di granchio* € 20,00
-  *Risotto con polpo, finocchietto e limone candito* € 22,00

SECONDI

-  *Tranci di pescatrice con sformatino di carciofi e crema di sedano rapa* € 22,00
-  *Filetti di rombo con flan di zucca, crema ai porcini e gremolada* € 22,00

ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S. Ilario 36 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 " 36 mesi* € 17,00
-  *Culatello di Zibello "Mezzadri" 24 mesi* € 18,00
Consorzio "Antichi produttori del culatello e della spalla cruda"
-  *Tartare di manzo (razza marchigiana), composta di cipolla pavese e crema di parmigiano* € 16,00
-  *Flan di porri con crema amara di tarassaco, cicoria e rucola accompagnato con indivia sauté (light food)* € 14,00
-  *Sformatini di melanzane con burrata, crema di fiori di zucca e pomodorini in confit al timo* € 12,00


PRIMI

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 12,00

Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti) € 12,00

Tortelli di patate con burro e Parmigiano € 12,00

Fagottini ripiene di taleggio e patate (pasta fresca ripiena) su salsa di salvia e zafferano con pancetta croccante € 14,00


 *Crema di erbe con timballo di riso rosso della Lomellina e lenticchie (light food)* € 14,00


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

Gnocchi di patate con ragù di coda di bue alla vaccinara € 13,00

SECONDI

Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate ai profumi di erbe aromatiche € 16,00

 *Coppa di maialino da latte croccante con soffice di patate e radicchio brasato* € 18,00

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

Selezione di formaggi di piccoli produttori con nostre marmellate e mostarde
€ 17,00

Pane di nostra produzione e coperto € 3,00

CAFFÈ

Caffè espresso miscela "Toscano" € 2,50

Caffè espresso 100% arabica Sud America € 3,50

LE MONORIGINI

PERGAMINO SUL DE MINAS – BRASILE € 5,00

PACAMARA GIGANTE – NICARAGUA € 5,00

MARCALA - HONDURAS € 5,00

PIANTATION MYSORE - INDIA € 5,00

BLUE MOUNTAIN - JAMAICA € 6,00

ACQUA € 3,00

DOLCI

<i>La nostra veneziana artigianale alle albicocche e cioccolato al lievito madre con gelato allo zabaione</i>	€ 9,00
<i>Sbrisolona (torta secca di mandorle) con zabaione al marsale</i>	€ 7,00
<i>La nostra zuppa inglese con sentore al pistacchio</i>	€ 7,00
 <i>Il nostro sorbetto di mirtilli e grappa "OF" di Bonollo</i>	€ 6,00
 <i>Il nostro sorbetto al maracuja</i>	€ 6,00
 <i>Il nostro gelato alla vaniglia con fragole</i>	€ 6,00
 <i>Il nostro gelato al mascarpone</i>	€ 6,00
 <i>Crème brûlée al mascarpone ,cremoso ai frutti rossi e macaron con spuma di lamponi</i>	€ 8,00
 <i>Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto</i>	€ 8,00
<i>Budino caldo di nocciola con cremoso al fondente e cremoso al mango</i>	€ 9,00

VINI DA DESSERTI

AL CALICE

<i>Malvasia dell'Emilia passito BIO</i>	<i>ALDINI</i>	€ 6,00
<i>MERLINO</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	€ 10,00
<i>(vino rosso fortificato da uve lagrein con aggiunta di Brandy Pojer e Sandri invecchiato oltre 10 anni)</i>		
<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 GARDA</i>	<i>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>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>Vin Santo del Chianti classico</i>	<i>2016 DIEVOLE</i>	€ 9,00
<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

Recioto della Valpolicella 2009

Brigaldara € 13,00

Merlot passito "Dolci parole"- Maremma

Tenuta Dodici € 12,00

TOKAJ UNGHERESE

Szamorodni € 7,00

ELENCO ALLERGENI

Comunicare al personale di sala l'intolleranza ai seguenti allergeni



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO