






Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con quenelle di patate affumicate e funghi cardoncelli* € 18,00
-  *Tartare di tonno con sedano rapa, crumble di nocciole e zenzero* € 18,00
-  *Capesante , salsa di scarola e granita di fragole* € 18,00
-  *Tartare di tonno alletterato con burrata alle mandorle tostate e composta di pomodori verdi* € 18,00
- Sarde fritte (deliscate) con maionese alle olive taggiasche* € 18,00







PRIMI

-  *Risotto(con riso Carnaroli "Acquerello" invecchiato) con pescatrice e fiori di zucca* € 22,00

SECONDI


-  *Tranci di ricciola del mediterraneo con flan di cipolla di Tropea e crema di peperoni* € 28,00
-  *Tranci di rombo con carote in agrodolce e fagiolini* € 22,00


ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (Giuberti 36 mesi), coppa (Giuberti 7 mesi), lardo (Mezzadri), culatello (Mezzadri 24 mesi), Salame Giuberti* € 15,00
-  *Piccola porzione dei salumi di Parma* € 9,00
-  *Prosciutto crudo "Giuberti" 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
-  *Carpaccio di coppa di maiale da noi affumicato con mango, ravalessi e spinaci novelli* € 14,00


LIGHT FOOD

ANTIPASTI

 *Flan di porri con crema amara di tarassaco , cicoria e rucola
accompagnato con indivia sauté* € 14,00

 *Sformatini di melanzane con burrata, crema di fiori di zucca e
pomodorini in confit al timo* € 14,00





PRIMI

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

PRIMI

<i>Tortelli d'erbetta alla parmigiana</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti)</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di patate con burro e Parmigiano</i>	€ 12,00
<i>Fagottini ripiene di pecorino rosso di Pienza e patate(pasta fresca ripiena) su salsa di salvia e zafferano con pancetta croccante</i>	€ 14,00
<i>Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello</i>	€ 14,00

SECONDI

-  *Stinco di vitello al forno con patate arrosto* € 18,00
-  *Coppa di maialino da latte croccante con soffice di patate e puntarelle*
€ 18,00
-  *Tagliata di manzo, entrecôte, (Irish beef) con sformatino di caciocavallo ,
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 € 6,00

PACAMARA GIGANTE – NICARAGUA € 6,00


MARCALA - HONDURAS € 6,00

ACQUA € 3,00


DOLCI

Sbrisolona (torta secca di mandorle) con zabaione al marsale € 7,00

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

 *Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto* € 8,00

Semifreddo ai frutti esotici, mousse al limone, cake agli arachidi € 8,00

 *Crème brûlée al mascarpone, cremoso ai frutti rossi e spuma ai frutti di bosco*
€ 8,00

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</i>	<i>GARDA 2020 Le Morette</i>	€ 7,00
<i>EISWEIN AUSTRIA</i>	<i>KRACKER</i>	€ 15,00
<i>Recioto di Soave 2015 "La Perlara"</i>	<i>Cà Rugate</i>	€ 8,00
<i>Vin Santo del Chianti classico</i>	<i>2016 DIEVOLE</i>	€ 9,00
<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</i>	<i>BARZAC Chateau Rieussec</i>	€ 15,00
<i>Recioto della Valpolicella</i>	<i>2009 Brigaldara</i>	€ 13,00
<i>Merlot passito "Dolci parole" - Maremma</i>	<i>Tenuta Dodici</i>	€ 12,00
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>	<i>Szamorodni</i>	€ 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