




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
- Sarde fritte (deliscate) con maionese alle olive taggaische* € 18,00







PRIMI

-  *Risotto (riso Carnaroli "Acquerello" invecchiato) con polpo, cavolo cappuccio, lime e vongole* € 22,00

SECONDI


-  *Filetti di dentice con crema di patata dolce e radicchio brasato* € 24,00
-  *Tranci di cernia con chips di carciofi e salsa all'aglio nero* € 24,00

ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S. Ilario 36 mesi), coppa (S. Ilario), 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
-  *Culaccia "Giuberti" 27 mesi* € 17,00
-  *Culatello di Zibello "Mezzadri" 24 mesi* € 18,00
Consorzio "Antichi produttori del culatello e della spalla cruda"
-  *Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi, azienda agricola "La Riana"* € 11,00

LIGHT FOOD

ANTIPASTI


 *Flan di porri con crema amara di cicoria e rucola, indivia sauté*

€ 14,00

 *Sformatino di radicchio, patate e brie su vellutata di fagioli Borlotti*

€ 14,00

PRIMI

 *Crema di erbe con timballo di riso rosso della Lomellina e lenticchie*

€ 14,00

PRIMI

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 12,00

Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti) € 13,00

Tortelli di patate con burro e Parmigiano € 12,00

Anolini in brodo di manzo e cappone € 15,00

*Fagottini ripieni di pecorino rosso di Pienza e patate (pasta fresca ripiena)
su salsa di salvia e zafferano con pancetta croccante* € 14,00

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

SECONDI

 *Rib-Eye di bovino adulto scozzese (300 gr)* € 35,00

Servito con millefoglie di patate e broccolo al vapore

 *Coscia d'anatra al forno con cavolfiore tostato e cipolline glassate al miele*

€ 22,00


Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate ai profumi di erbe aromatiche

€ 18,00

Tagliata di manzo (entrecôte), Irish beef, con sformatino di caciocavallo e spiancini (DRY AGED 2 mesi)

€ 23,00

 *Filetto di manzo, Scozia, con millefoglie di patate e broccolo al vapore (DRY AGED 2 mesi)* € 30,00

 *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

	<i>Torta di rose con lievito madre, gelato alla vaniglia e arancia al pigato</i>	€ 9,00
	<i>Il nostro sorbetto al mango e papaja</i>	€ 6,00
	<i>Il nostro gelato alla vaniglia Bourbon</i>	€ 7,00
	<i>Il nostro gelato al mandarino candito</i>	€ 8,00
	<i>Sbrisolona (torta secca di mandorle) con zabaione al marsala</i>	€ 7,00
	<i>La nostra zuppa inglese con sentore al pistacchio</i>	€ 7,00
	<i>Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto</i>	€ 8,00
	<i>Budino caldo di nocciole con cremoso al fondente e gelato al mandarino candito</i>	€ 9,00

VINI DA DESSERTI

AL CALICE

MERLINO	Pojer e Sandri	€ 10,00
<i>(vino rosso fortificato da uve lagrein con aggiunta di Brandy Pojer e Sandri invecchiato oltre 10 anni)</i>		
Moscato di Trani "ESTASI" Passito liberty 2013	DI FILIPPO	€ 8,00
Moscato giallo "SISSI"	MERAN	€ 16,00
PICOLIT	2015 VALCHIARO'	€ 12,00
MOSCATO da uve surmature	2016 RIZZI	€ 12,00
Barolo chinato da Barolo	BARALE	€ 9,00
Passito "Accordo" uve Terlina	GARDA 2020 Le Morette	€ 7,00
EISWEIN AUSTRIA	KRACKER	€ 15,00
Vin Santo del Chianti classico	2016 DIEVOLE	€ 9,00
Passito di Pntelleria "Ben Ryè"	Donnafugata	€ 10,00
Sauternes	Chat. Grillon	€ 10,00
Sauternes Grand Cru	BARZAC Chateau Rieussec	€ 15,00
Recioto della Valpolicella	2009 Brigaldara	€ 13,00
Recioto della Valpolicella	2020 – in anfora ZARDINI	€ 16,00
Merlot passito "Dolci parole" - Maremma	Tenuta Dodici	€ 12,00
TOKAJ UNGHERESE	Szamorodni	€ 7,00
Passito bianco della Valpolicella (poco dolce)	Gnirega	€ 7,00
Verduzzo friulano	2019 Valchiarò	€ 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