





Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con quenelle di patate affumicate e funghi Cardoncelli* € 22,00
-  *Tartare di tonno con hummus di ceci* € 18,00
- Sarde fritte (deliscate) con maionese alle olive taggiasche* € 18,00
-  *Tortino di alici con melanzane e caciotta di Basilicanova nel suo ristretto di pomodorino Piennolo del Vesuvio* € 20,00

PRIMI

-  *Risotto (riso Carnaroli "Acquerello" invecchiato) con polpo e vellutata di scarola* € 22,00
- (in abbinamento calice di Champagne Grand Cru di Jean Hanotin € 10,00)*


SECONDI

-  *Tranci di ricciola con cipolla di Tropea fondente e barbabietole marinate* € 24,00
-  *Filetti di rombo con flan di melanzane 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
-  *Magatello di manzo marinato (Taglio pregiato ricavato dalla parte alta della coscia), verdure croccanti e maionese alle acciughe* € 16,00


LIGHT FOOD

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

€ 14,00

 *Flan di zucchine con fiori di zucca e burrata su crema di zucchine*

€ 16,00

 *Crema di erbette 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


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

(in abbinamento calice di Friulano di Valchiarò € 6,00)


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


SECONDI

 *Costata di manzo (€ 8,00 hg) oppure fiorentina (€ 8,50 hg) di razza Aberdeen angus scozzeze con millefoglie di patate e verdure di stagione*

 *Coppa di maialino fondente con spuma di piselli ed asparagi* € 20,00
(in abbianmento calice di Sagrantino di Montefalco di La Polzella € 7,00)

Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate ai profumi di erbe aromatiche € 18,00

 *Tagliata di manzo razza WAGYU (nato, allevato e macellato in Italia) con sformatino di caciocavallo e spinacini* € 28,00

 *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

Cannolo siciliano alla ricotta e cioccolato con composta di pere e gelato di mandorle

€ 9,00



Il nostro sorbetto di fragola e bergamotto

€ 6,00



Il nostro sorbetto al mirtillo e grappa

€ 7,00



Il nostro gelato alla vaniglia

€ 7,00



Il nostro gelato all'infuso di caffè con cioccolato fondente

€ 8,00

Sbrisolona (torta secca di mandorle) con zabaione al marsala

€ 7,00

La nostra zuppa inglese con sentore al pistacchio

€ 7,00



Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto

€ 8,00

Creoso al limone con plumcake alle mandorle, fragole

€ 8,00

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