





Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con quenelle di patate affumicate e funghi Cardoncelli* € 22,00
-  *Tartare di tonno con hummus di cecie avocado* € 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 ricciola con cipolla di Tropea fondente e barbabietole marinate* € 24,00
-  *Filetti di ombrina 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
-  *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* € 18,00


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

Cappellacci con Parmigiano stravecchio, limone candito e burro tartufato
(in abbinamento calice di Friulano di Valchiarò € 6,00) € 14,00

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


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

SECONDI

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

 *Tagliata di vitello con crema di sedano rapa e Parmigiano* € 22,00
(in abbinamento calice di Sagrantino di Montefalco di La Polzella € 7,00)

 *Tagliata di controfiletto di manzo razza ANGUS con sformatino di caciocavallo e spinacini* € 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

	<i>Cannolo siciliano alla ricotta e cioccolato , sorbetto di albicocca</i>	€ 9,00
	<i>Il nostro sorbetto di bergamotto e fragola</i>	€ 6,00
	<i>Il nostro sorbetto di lamponi e Franciacorta</i>	€ 7,00
	<i>Il nostro gelato alla vaniglia</i>	€ 7,00
	<i>Il nostro gelato all'infuso di caffè con cioccolato fondente</i>	€ 8,00
	<i>Sbrisolona (torta secca di mandorle) con zabaione al marsala</i>	€ 7,00
	<i>La nostra zuppa inglese al sentore di pistacchio</i>	€ 7,00
	<i>Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto</i>	€ 8,00
	<i>Cheese cake ai frutti di bosco con gelato alla vaniglia</i>	€ 9,00

VINI DA DESSERT

AL CALICE

<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</i>	<i>Le Morette</i>	€ 7,00
<i>EISWEIN AUSTRIA</i>		<i>KRACKER</i>	€ 15,00
<i>Vin Santo del Chianti classico</i>	<i>2016</i>	<i>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</i>	<i>Chateau Rieussec</i>	€ 15,00
<i>Recioto della Valpolicella 2009</i>		<i>Brigaldara</i>	€ 13,00
<i>Recioto della Valpolicella 2020 – in anfora</i>		<i>ZARDINI</i>	€ 16,00
<i>Merlot passito "Dolci parole" - Maremma</i>		<i>Tenuta Dodici</i>	€ 12,00
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>		<i>Szamorodni</i>	€ 7,00
<i>Passito bianco della Valpolicella (poco dolce)</i>		<i>Gnirega</i>	€ 7,00
<i>Verduzzo friulano 2019</i>		<i>Valchiarò</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