




Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con quenelle di patate affumicate e funghi champignon* € 20,00
-  *Tartare di tonno con hummus di ceci e avocado* € 20,00
- Sarde fritte con maionese alle olive taggiasche* € 19,00








PRIMI

-  *Risotto (riso Carnaroli "Acquerello" invecchiato) con polipo, cavolo viola ed emulsione all'aneto* € 23,00
(in abbinamento calice di Champagne Grand Cru di Jean Hanotin € 10,00)


SECONDI


-  *Filetti di branzino con sedano rapa e castagne* € 25,00
-  *Tranci di ombrina con salsa al cipollotto, Franciacorta e limone candito*
€ 25,00


ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S.Ilario 36 mesi), coppa (S.Ilario), lardo (S.Ilario),
Culatello (Mezzadri 24 mesi), Salame (Giuberti)* € 18,00
-  *Piccola porzione dei salumi di Parma* € 12,00
-  *Prosciutto crudo "S.Ilario " 36 mesi* € 18,00
-  *Culatello di Zibello – antichi produttori - "Mastro Mezzadri "* € 18,00
-  *Culaccia stagionata 30 mesi di Giuberti* € 18,00
-  *Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi , azienda agricola Codeluppi*
€ 12,00
-  *Tartare di manzo e crema di Parmigiano*
€ 22,00

LIGHT FOOD

 *Budino di fagioli borlotti con cavolo nero, radicchio tardivo e vellutata di cipolla bruciata* € 15,00

 *Crema di erbe con timballo di riso rosso della Lomellina e lenticchie* € 16,00

 *Flan di porri con crema amara di catalogna ed indivia brasata* € 14,00

PRIMI

Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello € 16,00

Cappellacci con Parmigiano stravecchio al burro tartufato € 16,00

(in abbinamento calice di Ribolla gialla friulana di Valchiarò € 6,00)

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 13,00

Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti) € 14,00

Tortelli di patate con burro e Parmigiano € 13,00

Anolini in brodo di cappone € 16,00

SECONDI


Punta di vitello arrosto farcita con patate ai profumi di erbe aromatiche

€ 19,00

 *Brasato di manzo al Barbera con cavoletti di Bruxelles e patata dolce*

(In abbinamento calice di Sagrantino di Montefalco € 6,00)

€ 22,00

 *Tagliata di controfiletto di manzo razza pregiata SASHI finlandene con sformatino di caciocavallo e spinacini (In abbinamento calice di Bordeaux St.*

Emilion Grand Cru € 9,00)

€ 26,00

 *Selezione di formaggi di piccoli produttori con nostre marmellate e mostarde*

€ 20,00

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


 *Il nostro gelato alla vaniglia* € 8,00

 *Il nostro sorbetto al limone di Sicilia e fragola* € 6,00


 *Il nostro sorbetto al frutto della passione* € 6,00

 *Il nostro sorbetto al mandarino* € 7,00

La nostra zuppa inglese al sentore di pistacchio € 8,00

 *Tortino di nocciole con gelato fior di latte e caramello* € 9,00

Sablè agli arachidi con spuma di mele e rosmarino, sorbetto di more
€ 10,00

 *Semifreddo al cioccolato e allo zabaione con amaretti* € 9,00

La nostra torta di rose con lievito madre, gelato alla vaniglia € 12,00

*La nostra veneziana con lievito madre al mandarino e cioccolato,
zabaione al Marsala* € 10,00

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
Malvasia passita (poco dolce)		ALDINI	€ 8,00
EISWEIN AUSTRIA		KRACKER	€ 15,00
Vin Santo del Chianti classico	2016	DIEVOLE	€ 10,00
Passito di Pntelleria "Ben Ryè"		Donnafugata	€ 10,00
Sauternes		Chat. Grillon	€ 10,00
Sauternes	2008	Cast. Suduiraut	€ 15,00
Sauternes Grand Cru	BARZAC	Chateau Rieussec	€ 15,00
Recioto della Valpolicella	2009	Brigaldara	€ 13,00
Recioto della Valpolicella	2020 – in anfora	ZARDINI	€ 16,00
Passito bianco della Valpolicella (poco dolce)		Gnirega	€ 7,00
Verduzzo friulano	2019	Valchiarò	€ 8,00
Pineau des Charentes, uva Ugni Blanc		De Pradiere	€ 8,00
Ice Wine di Romagna "Frutto Proibito"		Fatt. Paradiso	€ 10,00

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