





Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con crema di finocchi e purea di carote allo zenzero* € 20,00
-  *Tartare di tonno con hummus di ceci e avocado* € 20,00
- Sarde fritte con maionese alle olive taggiasche* € 19,00
-  *Tartare di salmerino del Trentino con composta di mele, radicchio e ravanello* € 22,00


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 Trota del Trentino con sedano rapa e castagne* € 25,00
-  *Tranci di storione 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


 *Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi , azienda agricola Codeluppi*
€ 12,00

 *Tartare di manzo e crema di Parmigiano*
€ 22,00

LIGHT FOOD

 *Cavolfiore dorato con aglio nero e verza* € 14,00

 *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 con ragù di coniglio, borlotti e pecorino toscano € 18,00

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

 *Coppa di maialino fondente con cavoletti di Bruxelles e patata dolce*

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

€ 22,00

 *Tagliata di controfiletto di manzo razza Garonnese veneta 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 al mascarpone* € 8,00
-  *Il nostro gelato alla vaniglia* € 8,00
-  *Il nostro sorbetto al limone* € 6,00
-  *Il nostro sorbetto di more con o senza grappa* € 7,00
- La nostra zuppa inglese al sentore di pistacchio* € 8,00
-  *Tortino di nocciole con gelato fior di latte e caramello* € 9,00
- La nostra sbrisolona (torta secca di mandorle) con zabaione al Marsala* € 8,00
-  *Semifreddo al cioccolato e allo zabaione con amaretti* € 9,00
- La nostra veneziana con lievito madre al mandarino e cioccolato, gelato al mascarpone* € 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>			
Ratafia de Bourgogne			€ 8,00
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

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