Le nostre proposte di pesce

ANTIPASTI

- Gamberoni croccanti al sesamo nero, zafferano, scarola e burrata € 20,00

Alici fritte con maionese alle olive taggiasche € 20,00

- Tartare di tonno con hummus di ceci e avocado € 22,00

PRIMI

Tagliolini al nero con pescatrice e bottarga di muggine € 23,00

- Risotto (riso Carnaroli "Acquerello" invecchiato) con scampi, burro alle acciughe, liquirizia e finocchio selvatico € 23,00

SECONDI

- Filetti di ombrina con topinambur, finferli e castagne € 25,00

- Tranci di ricciola 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 € 13,00

- Prosciutto crudo "S.Ilario " 36 mesi € 18,00

- Culatello di Zibello – antichi produttori - "Mastro Mezzadri " € 18,00

- Culaccia di Giuberti stagionata 32 mesi € 19,00

- Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi , azienda agricola Codeluppi € 13,00

- Magatello di manzo al pepe verde (carpaccio) con composta di peperoni in agrodolce € 22,00

LIGHT FOOD

Crema di erbette con timballo di roso rosso e lenticchie *€ 14,00*

Flan di porri con crema di zucca ed indivia belga croccante

€ 18,00

PRIMI

Pappardelle con ragù di anatra , vellutata di salvia e peperoni	*€ 18,00*
Anolini in brodo di cappone	*€ 17,00*
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*

SECONDI

Punta di vitello arrosto farcita con patate ai profumi di erbe aromatiche *€ 20,00*

Tagliata di controfiletto di manzo razza Garonnese veneta con sformatino di caciocavallo e spinacini *€ 26,00*

Faraona dorata, miso, e funghi pioppini *€ 26,00*

Coscia d'anatra laccata al forno con cipolline borettane, erbette al vapore e quinoa *€ 25,00*

Guancia di manzo con salsa al vino rosso, tortino di formaggio e cavoletti di Bruxelles *€ 25,00*

Selezione di formaggi di piccoli produttori con nostre marmellate e mostarde *€ 20,00*

Pane di nostra produzione e servizio *€ 3,00*

CAFFE'

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 con susine al forno e crumble di mandorle *€ 9,00*

Il nostro gelato alla vaniglia *€ 8,00*

Il nostro sorbetto di limone di Sicilia *€ 7,00*

Il nostro sorbetto di lime ed albicocca *€ 7,00*

La nostra sbrisolona (torta di mandorle) con zabaione al Marsala *€ 8,00*

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

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

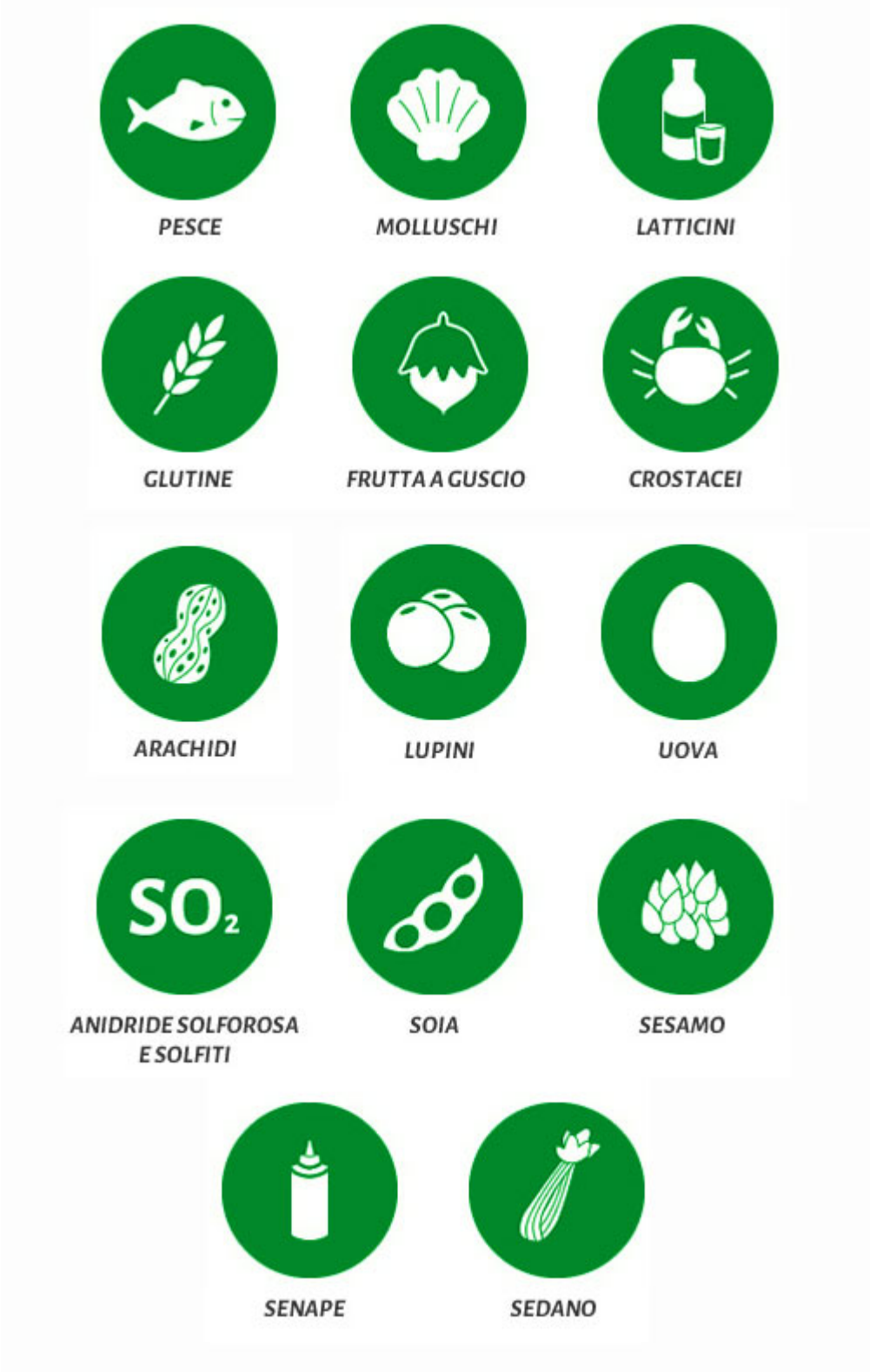
Tarte tatin di mele con gelato al miele *€ 10,00*
(15 minuti di cottura)

Crostatina ai lamponi e gelato alla vaniglia *€ 9,00*

VINI DA DESSERT

AL CALICE

Ratafia de Bourgogne			€ 8,00
Moscato giallo "SISSI"		Meran	€ 16,00
PICOLIT		Valchiarò	€ 12,00
Verduzzo friulano		Valchiarò	€ 8,00
Bellaveder passito bianco		Bellaveder	€ 9,00
(Traminer aromatico e Riesling))			
Barolo chinato da Barolo		Barale	€ 9,00
Malvasia passita (poco dolce)		Aldini	€ 8,00
Vin Santo del Chianti classico	2016	Dievole	€ 10,00
Passito di Pntelleria "Ben Ryè"		Donnafugata	€ 10,00
Sauternes Barsac	2016	Chat. Simon	€ 12,00
Sauternes	2008	Castelnau de Suduiraut	€ 12,00
Recioto della Valpolicella		2021 Bellora	€ 9,00
Recioto della Valpolicella 2020 – in anfora		Zardini	€ 16,00
Pineau des Charentes, uva Ugni Blanc		De Pradiere	€ 8,00

ELENCO ALLERGENI

Comunicare al personale di sala l'intolleranza ai seguenti allergeni: