



la Carta

ANTIPASTI

Tortino alla zucca, funghi porcini e sfoglie di pane € 14.00

Battuta di manzo al coltello con lamelle di Asiago ** € 14.00

Tartare di pesce spada con passata di melanzane e pomodorino fritto ** € 14.00

Tentacoli di piovra con crema di lenticchie decorticate e gocce di basilico ** € 14.00

Petali di crudo con carciofi sott'olio alle erbe aromatiche ** € 14.00

Sfoglia di funghi porcini con patate e Grano Padano € 14.00



PRIMI PIATTI

Risotto selezione "Carnaroli" al fine Champagne ** € 12.00

Risotto selezione "Carnaroli" con funghi porcini e salsa al basilico ** € 14.00

Orecchiette con crema di zucchine, acciughe e pecorino € 14.00

Maccheroncini al ragu' di Chianina e funghi porcini € 16.00

Calamarata all'astice del Canada con datterini siciliani € 18.00



SECONDI

Filetto di orata in guazzetto
e le sue verdure ** € 20.00

Zuppetta di polpo con piselli e
patate ** € 22.00

Trancio di spada alla ligure **
€ 22.00

Cotoletta alla milanese con rucola e
pomodorini
€ 22.00

Filetto di manzo al pepe verde con patate
arrosto ** € 24.00

Cappello del prete al vino rosso con polenta
morbida
€ 22.00

Ossobuco di vitello con riso pilaf allo
zafferano
€ 24.00

DOLCI

Torta caprese con salsa alla vaniglia **
€ 7.00

Sfoglie cremoso al caffè e nocciole
€ 7.00

Cheese cake alla mela
€ 7.00

Ananas marinato agli agrumi spezie e
peperoncino ** € 7.00

Mousse al cioccolato fondente con sabbia di
crumble e lamponi brinati
€ 7.00

COPERTO EURO 3



INFORMAZIONI

Le materie prime indicate con * possono essere surgelate o congelate all'origine dal produttore

** prodotti gluten free