

## Le Carni

<u>Rognoncino trifolato con polenta di storno</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Tagliata di scottona al rosmarino</u>	<u>Eu 25,00</u>
<u>Cotolette alla milanese a crecchia d'elefante</u>	
<u>con tartare di pomodori</u>	<u>Min. 2 Pers. Eu 25,00 cad</u>
<u>Filetto di mango al Cognac con pane carasau</u>	<u>Eu 26,00</u>
<u>Costate alla griglia</u>	<u>Eu 27,00</u>

## Dalla Pesca

<u>Misto di Pesce alla Griglia con Salmoriglio</u>	<u>Eu 28,00</u>
<u>Al Fritto misto con verdure</u>	<u>Eu 25,00</u>
<u>Branzino in crosta di patate Croccanti</u>	<u>Eu 25,00</u>
<u>Ricciola con riduzione di salsa Passion Fruit e rosti di patate</u>	<u>Eu 25,00</u>
<u>Cubo di Tonno con Semi di papavero</u>	<u>Eu 28,00</u>

## Dall'orto vi suggeriamo

<u>Le verdure dell'orto scottate</u>	<u>Eu 7,00</u>
<u>Patate al rosmarino</u>	<u>Eu 7,00</u>
<u>Carciofi ripieni</u>	<u>Eu 8,00</u>

*Per allergie e intolleranze avvisare il cameriere  
al momento della comanda, consultare il libro allergeni*

## Antipasti

### Tartufo

Eu 8,00 gr.

Insalatina di polpo tiepida con pommes, sedano e basilico

Eu 20,00

La nostra Crudità (ricciola, tartare di tonno, salmone  
marinato, gamberi di Mazzara)

Eu 28,00

### Ostriche

Eu 4,00 cad.

Baccalà in crosta di Parmigiano con crema di zucca

Eu 22,00

Patanegra con culatello con gnocco fritto e funghetti

Eu 27,00

Salmone affumicato con crostini di pane e burro

Eu 27,00

San Daniele con gnocco fritto e stracciatella di bufala

Eu 18,00

Focciughe del cantabrico e sarde affumicate

con burro aromatizzato e olio alle noci, prezzemolo e aglio

Eu 20,00

## I Risotti Expressi

Riso con Battuta di gamberi e lime

Min. 2 pers. Eu 25,00

Riso cremoso al formaggio Bianco con

Cuore Brasato al Barolo

Min. 2 pers. Eu 20,00

## Le paste fresche

Tortelli di Branzino al Pesto Leggero

Eu 22,00

Linguine con Ombrina e Tarantini

Min. 2 pers. Eu 24,00 cad.

Tagliatelle ai funghi Porcini Prezzemolati

Eu 20,00

*Per allergie e intolleranze avvisare il cameriere  
al momento della comanda, consultare il libro allergeni*



*Le nostre sfiziosità*

*La creme brulée*

\*\*\*

*La coulis ai frutti di bosco con crema al fiordilatte*

\*\*\*

*La cheese cake alle mandorle caramellate e vaniglia con fili di nocciola*

\*\*\*

*Classico ma sempre gradito Tiramisu'*

\*\*\*

*La zuppa inglese*

\*\*\*

*Le rose di ananas speziato in carpaccio con crema alla vaniglia*

*Eu 9,00*

