

SFIZIOSI PIATTI DALLA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

Tartare di filetto di manzo e pan brioche tostato fatto in casa (1, 2, 3, 7, 9, 10)	16,00 €
Formaggio tomino grigliato in manto di pancetta con cipolle rosse, mele verdi, noci e miele (7, 8)	12,00 €
Prosciutto crudo di Parma con fiori di zucchine pastellate e cialda di parmigiano (1, 3, 7)	14,00 €
Salmone marinato al pepe rosa con burrata e sedano verde (4, 7, 9)	14,00 €

ZUPPE

Vellutata di patate viola, porri e ragù di porcini (1, 7, 9)	9,00 €
Vellutata di ortiche, speck croccante ed olio alle erbe (9)	9,00 €

PRIMI PIATTI

Tortellone alle rape rosse ripieno di caprino con pistacchi e burro alle erbe (1, 3, 7, 8)	13,00 €
Risotto Carnaroli mantecato al limone, crudités di gamberi e pomodori confit (2, 7, 9)	15,00 €
Garganello di pasta all'uovo con ragù di selvaggina al timo (3, 7, 9, 12)	15,00 €
Gnocchi di patate fatti in casa con fonduta di parmigiano e tartufo nero estivo (1, 3, 7, 9)	15,00 €

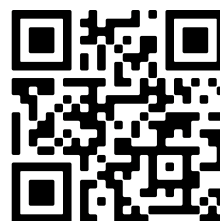
PIATTI DI CARNE E PESCE

Guancia di vitello in lenta cottura con essenza al rosmarino (7, 9, 12)	20,00 €
Filetto di manzo in crosta alle erbe e salsa demi-glace al tartufo estivo (1, 7, 9, 10, 12)	26,00 €
Costolette d'agnello alla griglia con essenza al Pinot Nero (7, 9, 12)	24,00 €
Trancio di spigola alla griglia con patate, pomodorini e asparagi di mare (4, 9)	24,00 €

Tutti i piatti di carne e pesce sono guarniti con contorni

DESSERT

Crema cotta alla vaniglia con croccante alle nocciole e more (1, 3, 7, 9)	8,50 €
Tortino leggero al formaggio con purè di lamponi e biscuit al cacao amaro (1, 3, 7, 9)	8,50 €
Semifreddo ai frutti rossi, Dacquoise al pistacchio e cocco (1, 3, 7, 9)	8,50 €
Bavarese al gianduia con mousse al cioccolato bianco, ribes e cialda d'arancio (1, 3, 7, 9)	8,50 €
Scelta di dolci e gelati dal bar	



La nostra carta dei vini