



Antipasti

Piccoli sfizi pensati per cominciare nel modo giusto: sapori invitanti, abbinamenti originali e quel pizzico di golosità che fa venire voglia di assaggiare tutto.

Flan brisé Asparagi & Pecorino Flan brisé agli Asparagi & Pecorino, su fonduta al Parmigiano	€ 9.00	Lasagnetta di Crêpe Vongole & Gamberetti Lasagnetta di Crêpe ripiena Vongole & Gamberetti, gratinata Béchamel di Pesce allo Zafferano	€ 10.00
Quiche Carciofi, Speck & Asiago Quiche frolla salata con Carciofi, Speck & Asiago	€ 9.00	Tartare di Manzo Tartare di Manzo, al Miele & Sale Nero, con verdure sott'olio	€ 10.00
Lumache & Cozze Lumache & Cozze, su purea di Sedano Rapa, gratinate Persiade (salsa a base di burro, prezzemolo e aglio)	€ 9.00	Gamberoni in Pasta Kataifi Gamberoni in Pasta Kataifi, su Crema di Piselli & Menta	€ 10.00
Gelato al Morlacco Gelato al Morlacco con Cipolla Caramellata, su Pane Spugna al Basilico	€ 10.00		

Primi

I piatti che fanno di cucina fatta con cura, dove tradizione e fantasia si incontrano per portare in tavola gusto, carattere e un po' di comfort ad ogni forchettata.

Zuppa di Cipolle Zuppa di Cipolle, "alla mia maniera"	€ 10.00	Gnocchi di Polenta* ai Frutti di Mare & Pomodorini Gnocchi di Polenta* ai Frutti di Mare & Pomodorini	€ 12.00
Risotto Basilico & Limone Risotto al Basilico & Limone	€ 11.00	Garganelli* con Pesto di Pomodori Secchi & Olive Garganelli* con Pesto di Pomodori Secchi, Olive Taggiasche & Mozzarelline	€ 12.00
Spaghettoni* con Ragù d'Anatra Spaghettoni* con Ragù d'Anatra, glassata all'Arancia	€ 12.00		



PRIMI

I piatti che sanno di cucina fatta con cura, dove tradizione e fantasia si incontrano per portare in tavola gusto, carattere e un po' di comfort ad ogni forchettata.

Agnolotti* ripieni Radicchio & Morlacco

€ 12.00

Agnolotti* ripieni Radicchio & Morlacco con Burro Nocciola, Speck & Granella di Noci

Secondi

Le portate protagoniste del menu: ricche, saporite e preparate con attenzione, per chi ha voglia di concedersi un piatto pieno di gusto e soddisfazione.

Escargots à la Bourguignonne

€ 16.00

Lumache con burro, prezzemolo e aglio (12 pz)

Fonduta ai Formaggi

€ 16.00

Fonduta ai Formaggi con crostini Pane o cubetti Polenta tostata

Filetto di Orata alla Mediterranea

€ 17.50

Filetto di Orata (alla Mediterranea), con Pommes Duchesse & Ratatouille di Verdure al vapore

Seppie al sugo di Pomodoro & Bisi

€ 17.50

Seppie al sugo di Pomodoro & Bisi, con Polenta

Filetto al Pepe Verde

€ 19.00

Filetto al Pepe Verde, con Patate al forno & Verdure spadellate

Costolette di Agnello in crosta di Pistacchi

€ 19.00

Costolette di Agnello, in crosta di Pistacchi & Erbe di Provenza, con Verdura di stagione alla Provenzale



Dolci

Una selezione di dessert pensata per chiudere in bellezza:
golosa, delicata e perfetta per concedersi l'ultimo piacere
della serata.

Crêpe Suzette Crêpe Suzette all'Arancia, flambée Cointreau	€ 5.00	Semifreddo al Miele & Croccante ai Pinoli Semifreddo al Miele & Croccante ai Pinoli	€ 5.00
Tarte Tatin Torta di Mele rovesciata con Caramello Salato	€ 5.00	Sorbetto alla Frutta Sorbetto alla frutta di stagione alcolico o analcolico	€ 3.00
Tarte au Citron Meringuée Crostatina al Lemon Curd Meringata	€ 5.00	Gelato Artigianale (1 Pallina) Gelato Artigianale fatto in casa	€ 1.50
Éclair au Café Bigné ripieno Crema Pasticcera e Fondant al Caffè	€ 5.00		
Tortino caldo al Cioccolato fondente Tortino caldo al Cioccolato fondente, con Salsa ai Frutti Rossi	€ 5.00		