



ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

- Battuta di Carne Cruda e misticanza €. 14,00
- Pane, burro e Acciughe del Cantabrico "Nardin" €. 15,00 (Allergeni 1,3,4)
- Vitello cotto al rosa e salsa Tonnata €. 14,00 (Allergeni 4,5)
- Selezione di Salumi "Capitelli" e Focaccia €. 16,00 (Allergeni 1,3,7)
- Selezioni di Formaggi €. 16,00 (Allergeni 7)
- Sant'Ilario ...il Prosciutto crudo 20 mesi €. 15,00 (Allergeni 1,3,7)
- Cuore di manzo e topinambur cotti al bbq con salsa senape e miele €. 14,00 (Allergeni 7)
- Passatina di Ceci, crudo di Gamberi Rossi e olio al Timo €. 16,00 (Allergeni 2,13)
- Torchon de Foie Gras , Pan brioches e Chutney di zucca e zenzero €. 22,00 (All.1,3,7,)
- Tatin di Cipolla di Fontaneto, salsa al Parmigiano €. 14,00 (Allergeni 1,3,7)

PRIMI PIATTI

- Pasta mista "Gerardo di Nola" patate , cozze, provola e limone €. 14,00
(Allergeni 1,7,14)
- Riso S.Andrea Dop Goio, lumache di Briona, cime di rapa, gorgonzola e pane croccante
€. 14,00 (Allergeni 7)
- Ravioli ripieni di Prosciutto Cotto Capitelli in brodo di Dashi €. 15,00 (Allergeni 1,3,4,6,9)
- Gnocchi di zucca, Funghi Pioppini, zucca acidula e fonduta di Formaggio Compté €. 14,00
(Allergeni 1,3,7)



SECONDI PIATTI

Pluma di maiale iberico, salsa limone, ricci di mare e cavolo nero €. 20,00 (Allergeni 7,14)

Trippa di vitello, Anduja e Fagioli dell'Occhio €. 16,00 (Allergeni 9)

Bistecca di Manzo Angus cotta BBQ, patate arrosto al rosmarino €. 25,00

Quancetta di vitello, Patata schiacciata e salsa Senape e Miele €. 19,00 (Allergeni 7,9,10)

Trancetto di Branzino, Ricciola, Gambero Rosso e Calamaro scottato, zuppeta all'acqua
pazza, erbe saltate €. 22,00 (Allergeni 1,2,4,9)

DOLCI

Torta Frangipane, Arance candite, Gelato al miele €. 7,00 (Allergeni 1,3,7,8)

Tiramisu' con granita al caffè €. 7,00 (Allergeni 1,3,7,8)

Semifreddo al Fruit Passion, crumble al cacao e cocco €. 7,00 (Allergeni 1,3,7,8)

Cre moso al Cioccolato valrhona, riso soffiato e panna al Cardamomo €. 7,00

(Allergeni 7)

MENU' DEGUSTAZIONE

Tatin di Cipolla di Fontaneto, Parmigiano

Gnocco di Zucca, Funghi Pioppini, zucca acidula e fonduta di Formaggio Compté

Quancetta di vitello, Patata schiacciata e salsa Senape e Miele

Cre moso al Cioccolato valrhona, riso soffiato e panna al Cardamomo

€. 45,00

MENU' DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO VINI 3 CALICI

€.55,00

SERVIZIO E COPERTO 2,50 EURO

Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine
In merito alla N. di L., in questo locale si effettua il trattamento di bonifica preventiva del pesce crudo
In merito al regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e sugli allergeni D.231/20
(vedi leggenda in colore rosso e relativo allegato su richiesta)