



MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!

PIATTI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €16

Pane, burro e acciughe € 15 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa, salsa tonnata ,capperi fritti e
verdurine all'agro €16 (12)

Selezione di salumi e focaccine €20 (1,8)

(Cotto , Pancetta Cotta"La Giovanna" , Mortadella di "Capitelli"
Crudo S.ilario, Coppa e Salame di "Grossetti" e Pancetta cruda)

Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle rosse €18 (7)

(Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina Valdossola, Holtzhoffer Canton Thurgau, Blu
di Bufala e Blu di Capra)

ANTIPASTI

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €15 (1,7)

Melanzana in conserva, pomodorini confit, burrata e basilico €16 (1,7,12)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno
e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12)

Asparagi in insalata e arrosto, calamari scottati e salsa orientale €18 (6,7,12,14)

Carpaccio di manzo, tartufo nero estivo, insalatina riccia e
spuma al Gorgonzola €18 (1,6,7,12)

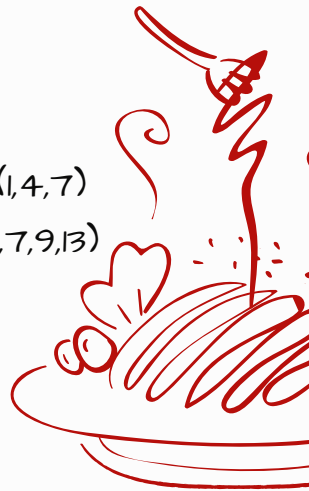
PRIMI

Linguine G.di Nola, burro, acciughe, limone e pane atturrato €16 (1,4,7)

Plin di patate, gamberi, fagiolini e salsa all'aglio Orsino € 18 (1,2,3,6,7,9,13)

Riso S.Andrea Dop "Goio" alla "Puttanesca" €16 (7)

Gnocchi con Zafferano, zucchine, maggiorana e
funghi Cardoncelli €16 (1,3,7,12)



CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE

SERVIZIO E COPERTO € 3

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20
VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA



MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!

SECONDI

Pollo disossato alla "Cacciatora", funghi Pioppini e tarassaco €20 (6,7,9,12)

Pluma di Maialino Iberico cotta al BBQ, erbette, ricotta e
salsa agrodolce all' albicocca €22 (7,9,12)

Bisteccona Angus cotta al BBQ con patate al forno €30

Rognoncino di vitello alla " Veneziana " €20 (6,7,9,12)

Trancio di Rombo scottato con barba di frate e
salsa olandese €24 (4,8,9,12)

DOLCI

Cre moso al Biscotto, caramello salato, gelato e crumble al caffè €7 (1,3,7,8)

Piña Colada al cucchiaino... ananas, cocco e rum €7 (3,7)

Fragole, Crema Chantilly e Meringa €7 (1,3,7,8)

Cre me Brulee' e gelato alla Lavanda €7 (1,3,7,8)

Sorbetto di stagione €7

MENÙ DEGUSTAZIONE €48

Melanzana in conserva, pomodorini confit, burrata e basilico

Gnocchi con Zaffarano, zucchine, maggiorana e funghi Cardoncelli

Pollo disossato alla "Cacciatora", funghi Pioppini e tarassaco

Fragole, crema Chantilly e Meringa

MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €65

CHIEDIAMO AI NOSTRI GENTILI CLIENTI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE PRIMA DI ORDINARE

SERVIZIO E COPERTO €3

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE . PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI UTILIZZIAMO
ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI
E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20

VEDI LEGENDA E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

