

La Nostra Cucina

Per iniziare...

<i>Il Salmone marinato allo Zucchero di canna, Sale blu e Ginepro con insalatina di Finocchi, Zenzero e Uvetta in agrodolce</i>	€ 11,00
<i>L'insalatina di Aringa affumicata e Fagioli rossi con salsa all'Arancia e Cannella</i>	€ 11,00
<i>Lo Sformatino di Toma e Patate con crema alla Zucca</i>	€ 10,00
<i>La tartare di Scamone piemontese con vellutata al Pane di segale e Melograno*</i>	€ 13,00
<i>Il carpaccio di Arista di Maialino da latte con salsa Tonnata e frutti di Capperò*</i>	€ 12,00

Un bel piatto di...

<i>Il Risotto Carnaroli alle Lumache mantecato al Burro bourguignonne e chips di Polenta soffiata* (min. 2 persone)</i>	€ 14,00
<i>I Cappellacci di Zucca con Vongole e Zeste d'agrumi mantecati all'Olio extravergine d'oliva</i>	€ 13,00
<i>Le Linguine di Benedetto Cavalieri con Carciofi, Scampi e Stracciatella pugliese*</i>	€ 14,00
<i>Le Chicche di Castagne con ragù d'Anatra su besciamella al Primitivo</i>	€ 12,00
<i>I Paccheri Cacio e Pepe con la Salsiccia di Bra</i>	€ 12,00
<i>Il Risotto ai pistilli di Zafferano con Ossobuco di Vitello e Gremolada d'Agrumi* (min. 2 persone)</i>	€ 17,00

E poi ...

*Lo Stinco d'Agnello stufato a bassa temperatura
con Purè di Carote viola e Patate* € 16,00

*La Fiorentina con le Patate al cartoccio **
(per 2 o più persone - da gr 600 a gr 900) € 5,00/hg

*La Tagliata di Cube Roll irlandese glassata al Miele,
Rosmarino, soutè di Funghi Porcini e Patate al forno** € 18,00

*Il Polpo scottato in ghisa
su passatina di Lenticchie nere e Cagliata di capra* € 15,00

*Il filetto di Rombo al forno
con Verdure di stagione e Guazzetto di Molluschi** € 16,00

*Il Nostro Piatto di Formaggi 4/6
Selezione di formaggi accompagnati da mostarde e salse* € 12,00

Le paste fresche sono preparate ogni settimana dalle mani dei nostri cuochi

P.S. alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

P.S. Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale

Coperto € 2,00

I Salumi

“Il Tradizionale”

Piatto ai salumi della tradizione:

Salame crudo, Pancetta,

Lardo di Montagna, Coppa

€ 7,00

“Il Ricercato”

Piatto ai Salumi della selezione:

Speck d'Anatra, Prosciutto crudo,

Petto d'Oca

€ 10,00

Vini al Bicchiere

Vini Bianchi e Rosati

Jeio Spumante Cuveè Extra Dry Valdobbiadene

€ 3,50

Insolia Chardonnay Sicilia Calanica Duca Salaparuta

€ 3,50

Vermentino ligure doc Colli di Lunae

€ 4,50

Droppello Sangiovese vinif. Bianco Toscana

€ 4,00

Vini Rossi

Morellino Toscano docg Val delle Rose

€ 4,00

Teroldego Maso Warth Fam. Moser

€ 4,50

Nero D'Avola doc Sicilia Tenute Orestiadi

€ 3,50

Ca' More Syrah e Sangiovese Ravenna Rosso igp TreRe

€ 3,50