

La Nostra Cucina

Per iniziare...

<i>Il carpaccio di Polpo in millefoglie con mousse di Patate e Rosmarino e il ristretto di Vin cotto</i>	€ 12,00
<i>La Capasanta del Nord America scottata in demi-sel con Timo, Broccoli romani e briciole di Pane*</i>	€ 14,00
<i>Il Salmone marinato allo Zuccherò di canna e Sale blu con Acquasale pugliese</i>	€ 11,00
<i>Lo Sformatino di Radicchio e Patate con Pesto delicato di Noci</i>	€ 10,00
<i>Il Paté di Fegatini di pollo al Porto su crostone di pane con cialde di Parmigiano e riduzione di Aceto balsamico</i>	€ 10,00

Un bel piatto di...

<i>Il Risotto Carnaroli con cotto e crudo di Gamberi rossi, Lamponi e note di Roquefort*</i> (min. 2 persone)	€ 16,00
<i>I Ravioli di Mozzarella di bufala e Olive taggiasche con crema di Pomodoro, colatura di Scamorza affumicata e battuto di Acciuga del Mar Cantabrico</i>	€ 13,00
<i>Gli Spaghettoni di Benedetto Cavalieri con crema di Capra, Salsiccia di Bra e fiocchi di Tartufo nero*</i>	€ 14,00
<i>I Capelli d'angelo al nero di Seppia con Piselli, julienne di Seppia e crema grigia</i>	€ 13,00
<i>Gli Gnocchi di Baccalà con salsa alla Zucca, crumble di Pinoli e Amaretti di Gallarate</i>	€ 13,00

E poi ...

<i>Il filetto di Fassona impanato al tarallo di grano arso e erbe aromatiche, cotto a 70°, con filetti di Funghi porcini*</i>	€ 18,00
<i>La Fiorentina con le Patate al cartoccio *</i> <i>(per 2 o più persone - da gr 600 a gr 900)</i>	€ 4,00/hg
<i>Il filetto di Dentice cotto a bassa temperatura su Gazpacho iberico e Stracciatella pugliese *</i>	€ 17,00
<i>Il cubo di Tonno in crosta di Pistacchio e fritto in olio evo, con cubi di Melanzana arrosto e Maionese alla Bottarga *</i>	€ 18,00
<i>L'Uovo "finto ma non troppo"</i> <i>con Asparagi al burro nocciola e crumble agli Anacardi</i>	€ 15,00
<i>Il Nostro Piatto di Formaggi 4/6</i> <i>Selezione di formaggi accompagnati da mostarde e salse</i>	€ 10,00/13,00

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

Prosecco Extra Dry Bio Fratello Sole

€ 3,50

Re Famoso Bianco Chardonnay e Famoso igt Ravenna Tre Re

€ 3,50

Fiano del Sannio Dop Janare

€ 4,00

Bric Amel Bianco Langhe doc Arneis, Chardonnay, Sauvignon

€ 4,50

Vini Rossi

Montecucco doc rosso Sangiovese Toscano Bio

€ 3,50

Vulkà Etna Rosso doc Nicosia

€ 4,50

Dolcetto d'Alba doc Damilano

€ 4,00

Cabernet Sauvignon Doc Scandiano Canossa Monteleone

€ 3,50