

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame d'Oltrepo, coppa e pancetta piacentina, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 13.00
CULACCIA DI PARMA E MELONE un classico antipasto d'estate	€ 16.00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI e cipolla rossa caramella su salsa al pesto di mandorle (3-7-8)	€ 15.00
PICCOLA TARTARA DI MANZO condita secondo il metodo tradizionale (3-4-10)	€ 16.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 16.00
TARTARA DI TONNO ALLA MEDITERRANEA mozzarella di bufala, pomodorini, sfoglia di olive e basilico(4-7)	€ 16.00
CRUDO DI CAPPESANTE avocado, lamponi e perle di balsamico (14)	€ 16.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-7-14)	€ 24.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)	€ 12.50
GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI E FIORI DI ZUCCHINA con pistacchi tostati su fonduta al piave stravecchio (1-3-7-8)	€ 15.00
TORTELLONI DI ZUCCA serviti al burro e salvia con scaglie di grana padano (1-3-7-8-10)	€ 15.00
RISOTTO al pomodoro, mousse di baccalà, stracciatella e basilico (4-7)	€ 15.00
SPAGHETTI DI GRAGNANO al pesce spada con peperoni friggirelli, scorzette di limone e pane tostato (*) (1-4-7)	€ 15.00

I PESCI, LE CARNI E ...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)	€ 20.00
PESCATRICE E SEPIE con finferli sauté su crema di patate tartufata (*) (4-7-14)	€ 22.00
RICCIOLA in crosta di semi di zucca con hummus di ceci e peperone piquillo (*) (4-11)	€ 22.00
TAGLIATA DI MANZO con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.00
ROGNONCINO DI VITELLO trifolato allo scalogno e Marsala con schiacciata di patate alla senape (1-10)	€ 19.00
PADELLATA DI FUNGHI PORCINI E PATATE cotta con foglie di vite e origano alla ligure	€ 20.00
PETTO D'ANATRA marinato allo zenzero con foie gras, mele, aspretto di lamponi e nocciole tostate (7-8)	€ 22.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (7-9-10)	€ 13.00

PER VISIONARE LA CARTA DEI VINI O OTTENERE L'ACCESSO ALLA NOSTRA RETE WI-FI SCANSIONA I CODICI QR CON UNO SMARTPHONE



CARTA DEI VINI

WI-FI (VODAFONE-GUEST)



MARE € 48.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI CAPPESANTE

avocado, lamponi e perle di balsamico (14)

RISOTTO

al pomodoro, mousse di baccalà, stracciatella e basilico (4-7)

RICCIOLA

in crosta di semi di zucca con hummus di ceci e peperone piquillo (*) (4-11)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

TERRA € 48.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TORTINO AI FUNGHI PORCINI

e cipolla rossa caramella su salsa al pesto di mandorle (3-7-8)

TORTELLONI DI ZUCCA

serviti al burro e salvia con scaglie di grana padano (1-3-7-8-10)

PETTO D'ANATRA

marinato allo zenzero con foie gras, mele, aspretto di lamponi e nocciole tostate (7-8)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 19.00 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)

I VINI AL BICCHIERE, ACQUA E BIRRA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "DEI CASEL" – ADAMI	€ 5.00
FRANCIACORTA BRUT – LANTIERI	€ 7.00
A.A. SAUVIGNON "PEPI" 2019 – TRAMIN	€ 6.50
A.A. GEWÜRZTRAMINER "SELIDA" 2019 – TRAMIN	€ 6.50
TESTAROSSA ROSATO 2019 – PASETTI	€ 5.00
A.A. PINOT NERO "PATRICIA" 2018 – GIRLAN	€ 6.50
LURISIA 75 CL.- Bolle e Stille	€ 3.00
LURISIA 50 CL.- Bolle e Stille	€ 2.00
BIRRA - Bionda "Anniversario" 33 cl. – MENABREA	€ 4.50
BIRRA BIONDA "METODO ARTIGIANALE" 75 cl. – TENUTE COLLESI	€ 13.00
BIRRA ROSSA "METODO ARTIGIANALE" 75 cl. – TENUTE COLLESI	€ 13.00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI € 2.00

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C
 Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D,punto 3
 (*) contiene prodotti acquistati surgelati all'origine

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 2.50

LEGENDA DEGLI ALLERGENI:1) CERREALI CONTENENTE GLUTINE;
 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE; 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;
 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA;7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE;
 8) FRUTTA A GUSCIO;9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;
 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO; 12) ANIDRIDE SOLFOROSA: > 10 MG/KG o 10 MG/LITRO;
 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI