

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame, coppa e pancetta piacentina, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 13.00
BURRATA E ACCIUGHE con zucca piacentina e radicchio rosso brasato al balsamico (7)	€ 14.00
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 RICCIOLA ai peperoni piquillo, capperi di Sicilia e lime (*) (4)	€ 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)	€ 13.00
GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI E FIORI DI ZUCCHINA con pistacchi tostanti 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 bietola rossa, cappelletti sauté e dressing al caprino (*) (7-14)	€ 15.00
TRENETTE DI GRAGNANO con calamari e gamberi, broccoletti al peperoncino 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
SPADA IN CROSTA DI MANDORLE con carciofi violetti, patate e olive nere (*) (4-8)	€ 19.00
PESCATRICE E SEPIE su passatina di fagioli cannellini e cavolo nero croccante (*) (4-14)	€ 24.00
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
PETTO D'ANATRA marinato allo zenzero con foie gras, mele, aspretto di lamponi e nocciole tostante (7-8)	€ 22.00
COSTOLETTE DI AGNELLO al peperoncino, pomodori secchi, patate e olive taggiasche	€ 24.00
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)



