

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
CULACCIA DI PARMA E FICHI salume tipico Dop	€ 16.00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE salsa al basilico e mandorle (3-7-8)	€ 15.00
PICCOLA TARTARA DI MANZO condita secondo il metodo tradizionale (3-4-10)	€ 16.50
TATIN DI ZUCCHINE con stracciatella e caviale all'aceto balsamico (*) (1-3-7)	€ 14.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 16.50
TARTARA DI RICCIOLA all'arancia, capperi e olive nere (*) (4)	€ 16.50
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-7-14)	€ 25.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)	€ 13.00
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI con fiori di zuccina e nocciole tostate (1-3-7-8)	€ 16.00
RISOTTO zafferano, castelmagno e polvere di liquirizia (7)	€ 16.00
RAVIOLI AL ROMBO ricotta di bufala, bietole rosse e timo limone (*) (1-3-4-7)	€ 15.00
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA con crudo di tonno al lime, bottarga di muggine e fonduta leggera di caprino (*) (1-3-4-7)	€ 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)	€ 21.00
TOURNEDOS DI TONNO in crosta di semi di zucca, salsa BBQ e schiacciata di patate alla senape (*) (4-9-10)	€ 21.00
PESCATRICE E CAPPESANTE con finferli trifolati, gocce di mozzarella di bufala e pomodoro (*) (4-7-14)	€ 25.00
TAGLIATA DI MANZO con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.50
ROGNONCINO DI VITELLO" al Marsala Solera con tortillas di patate e cipolle (1-3-7)	€ 21.00
PADELLATA DI PORCINI E PATATE cotti alla ligure con foglie di vite e origano	€ 21.00
COSTOLETTE DI AGNELLO ai pistacchi, salsa al Pedro Ximenez (8)	€ 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)



MARE € 49.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TARTARA DI RICCIOLA
all'arancia, capperi e olive nere (*) (4)
RAVIOLI AL ROMBO
ricotta di bufala, bietole rosse e timo limone (*) (1-3-4-7)
PESCATRICE E CAPPESANTE
con finferli trifolati, gocce di mozzarella di bufala e pomodoro (*) (4-7-14)
DESSERT
a scelta dalla nostra carta

TERRA € 49.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE
salsa al basilico e mandorle (3-7-8)
RISOTTO
zafferano, castelmagno e polvere di liquirizia (7)
PLUMA DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA
con finferli trifolati (7)
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
VALENTINO BRUT "RISERVA ELENA 2018 – ROCCHIE DEI MANZONI	€ 7.00
MOSCATO DI TERRACINA "OPPIDUM "2020 – CANTINA SANT'ANDREA	€ 5.00
A.A. SAUVIGNON "PEPI" 2020 – TRAMIN	€ 6.00
SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA "TORRE DI CEPRANO" 2016 – FATTORIA ZERBINA	€ 6.00
VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2019 – GROSJEAN	€ 6.00
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 "MA MA" METODO ARTIGIANALE 75 cl. – SOC. AGRICOLA FLEA	€ 13.00
BIRRA ROSSA "MA MA" METODO ARTIGIANALE 75 cl. – SOC. AGRICOLA FLEA	€ 13.00
BIRRA BIONDA METODO ARTIGIANALE" 75 cl. – TENUTE COLLESI	€ 13.00
BIRRA BIONDA "COTTA 21" METODO ARTIGIANALE" 75 cl. – MASTRI BIRRAI UMBRI	€ 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) CEREALI 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