

## PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

|  |         |
|--|---------|
| I SALUMI DI ORLANDO<br>salame, coppa e pancetta piacentina, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10) | € 13.00 |
| ZUCCA E BURRATINA<br>con indivia brasata al balsamico, semi di zucca tostati e acciughe del Cantabrico (4-7) | € 15.00 |
| TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE<br>salsa al basilico e mandorle (3-7-8)                | € 15.00 |
| PICCOLA TARTARA DI MANZO<br>condita secondo il metodo tradizionale (3-4-10)                                  | € 16.50 |
| IL POLPO NEL CANNOLO<br>con patate, scamorza fumé e salsa bravas (*) (1-3-7-8-14)                            | € 16.50 |
| GAMBERI<br>al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)                       | € 16.50 |
| CRUDO DI SALMONE "LOCH FYNE"<br>finocchi, arancia e guacamole (*) (4)  | € 16.50 |
| SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE<br>secondo mercato (*) (2-4-7-14)   | € 25.00 |

## PASTA, RISO E ...

|  |         |
|--|---------|
| PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA<br>dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)   | € 13.00 |
| GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI PORCINI<br>con fiori di zuccina, nocciole tostate e fonduta al piave stravecchio (1-3-7-8)         | € 16.00 |
| RISOTTO<br>anatra, guanciale al pepe nero e prugne (7)   | € 16.00 |
| TORTELLONI ALLA ZUCCA<br>un classico della cucina lombarda serviti al burro e salvia con scaglie di grana padano (*) (1-3-4-7) | € 15.00 |
| SPAGHETTI DI GRAGNANO, SEPIA E PESCATRICE<br>con melanzane allo zenzero e polvere di salicornia (*) (1-3-4-7)                  | € 15.00 |

## I PESCI, LE CARNI E ...

|   |         |
|---|---------|
| "FRITTO NON FRITTO" DI MARE<br>gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14) | € 21.00 |
| CALAMARO 'MBOTTUNATO<br>di baccalà alle olive nere, bisque di crostacei (*) (1-2-4-14)                            | € 23.00 |
| RICCIOLA E CARCIOFI<br>con pomodorini confit e crema di patate dolci (*) (4-7)                                    | € 23.00 |
| TAGLIATA DI MANZO<br>con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico                             | € 20.00 |
| ROGNONCINO DI VITELLO"<br>trifolato al Marsala Solera e scalogno con tortillas alla spagnola (1-3-7)              | € 21.00 |
| PLUMA DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA<br>con finferli trifolati e gocce di peperone piquillo                       | € 22.00 |
| COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA MILANESE<br>con patate al forno e maionese allo zenzero (1-3-7)                        | € 23.00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI<br>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)**

CRUDO DI SALMONE "LOCH FYNE"  
 finocchi, arancia e guacamole (\*) (4)  
 SPAGHETTI DI GRAGNANO, SEPPIA E PESCATRICE  
 con melanzane allo zenzero e polvere di salicornia (\*) (1-3-4-7)  
 CALAMARO 'MBOTTUNATO  
 di baccalà alle olive nere, bisque di crostacei (\*) (1-2-4-14)  
 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  
 anatra, guancialetto al pepe nero e prugne (7)  
 PLUMA DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA  
 con finferli trifolati e gocce di peperone piquillo  
 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**

|  |         |
|--|---------|
| ASOLO PROSECCO SUPERIORE – LOREDAN GASPARINI                             | € 5.00  |
| FRANCIACORTA "BRUT 25" BLANC DE BLANCS                                   | € 7.00  |
| MOSCATO DI TERRACINA "OPPIDUM" 2020 – CANTINA SANT'ANDREA                | € 5.00  |
| COLLI ORIENTALI DEL FRIULI FRIULANO "NEXUX" 2019 – VALCHIARÒ             | € 6.00  |
| SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA "TORRE DI CEPRANO" 2016 – FATTORIA ZERBINA | € 6.00  |
| VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2020 – 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 "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