

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame, coppa e pancetta cotta agli aromi, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 13.00
CIAMBELLINE DI PATATE CROCCANTI E FUNGHI CHIODINI su fonduta al gorgonzola naturale (1-3-7)	€ 15.00
PICCOLA TARTARA DI MANZO condita secondo il metodo tradizionale (3-4-10)	€ 16.50
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e marmellata di prugne e cipolle rosse (1-3-7)	€ 19.00
IL POLPO NEL CANNOLO con patate, scamorza fumé e salsa bravas (*) (1-3-7-8-14)	€ 16.50
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 16.50
CRUDO DI RICCIOLA su insalatina di indivia, mela, nocciole e lime (*) (4-8)	€ 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
GNOCCHI DI PATATE E CASTAGNE coniglio confit al timo, funghi cardoncelli e crumble al culatello (1-3-7)	€ 15.00
RISOTTO all'ambrosiana con tocchetti di luganega, funghi porcini e zafferano (7)	€ 16.00
TORTELLONI ALLA ZUCCA un classico della cucina lombarda serviti al burro e salvia con scaglie di grana padano (*) (1-3-7-8-11)	€ 15.00
TRENETTE DI GRAGNANO, PESCE SPADA E GAMBERI con broccoletti, aglio, olio, peperoncino e pane tostato (*) (1-2-4)	€ 16.00

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
BACCALÀ IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA con polenta Biancoperla e gocce di peperone piquillo (*) (4)	€ 21.00
BRANZINO E CARCIOFI con hummus di lenticchie e pomodorini confit (*) (4)	€ 21.00
TAGLIATA DI MANZO con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 20.00
GANASSINO DI VITELLO brasato al Porto con polenta di Storo (7)	€ 21.00
FARAONA "MORBIDA E CROCCANTE" con funghi chiodini, zucca e topinambur (7)	€ 21.00
AGNELLO alle olive taggiasche, patate, pomodori essiccati e peperoncino	€ 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 € 49.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI RICCIOLA
 su insalatina di indivia, mela, nocciole e lime (*) (4-8)
 TRENETTE DI GRAGNANO, PESCE SPADA E GAMBERI
 con broccoletti aglio, olio e peperoncino e pane tostato (*) (1-2-4)
 BRANZINO E CARCIOFI
 con olive taggiasche e hummus di lenticchie (*) (4)
 DESSERT
 a scelta dalla nostra carta

TERRA € 49.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CIAMBELLINE DI PATATE CROCCANTI E FUNGHI CHIODINI
 su fonduta al gorgonzola naturale (1-3-7)
 RISOTTO
 anatra, guancialetto al pepe nero e prugne (7)
 PLUMA DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA
 con radicchio trevisano all'arancia e mandorle, salsa al Pedro Ximenez (1-7-8)
 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

ASOLO PROSECCO SUPERIORE – LOREDAN GASPARINI	€ 5.00
FRANCIACORTA "BRUT 25" BLANC DE BLANCS – F.LLI BERLUCCHI	€ 7.00
CURTEFRANCA BIANCO 2019 – LANTIERI	€ 5.00
A.A. GEWURZTRAMINER "SELIDA" 2020 – CANTINA TRAMIN	€ 6.00
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO "L'ACCENTO" 2020 – MONTALBERA	€ 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