

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)	€ 13.50
TARTE TATIN AL TREVISANO TARDIVO stracciatella e acciughe del Cantabrico (1-4-7)	€ 16.50
CHEESE-CAKE AI TOPINAMBUR E FUNGHI PORCINI con fonduta alla scamorza fumé (1-3-7)	€ 16.50
ASPARAGI, ASPARAGI E ASPARAGI classici a vapore con uovo al tegame, il tortino e crudi in insalata con raspadura di grana lodigiano (1-3-7)	€ 18.00
MILLEFOGLIE AL BACCALÀ patate dolci, peperoni del piquillo e pomodorini gialli (*) (4-7)	€ 16.50
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 16.50
CRUDO DI SALMONE LOCK FYNE su insalatina di pastinaca e arance, dressing al caprino (*) (4-7)	€ 18.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-8)	€ 26.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)	€ 13.50
FETTUCCINE AL FOIE GRAS al Martini dry con cipolla bionda e rossa in agrodolce (1-3-7)	€ 18.00
GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI PORCINI zucchine in fiore, granella di pistacchi e fonduta al piave mezzano (1-3-7-8)	€ 16.50
RAVIOLI AL NERO DI SEPIA pescatrice, melanzane viola, zenzero e ricotta di pecora su bisque di gamberi(*) (1-2-3-4-7-14)	€ 16.50
RISOTTO AL TIMO LIMONE con burrata, avocado e polpo croccante (*) (7-14)	€ 16.50

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)	€ 22.00
CALAMARO 'MBOTTUNATO ai carciofi e pesce spada su pesto alla trapanese (*) (1-3-4-8-14)	€ 23.00
RICCIOLA in crosta di semi di zucca con asparagi, fave e pomodorini confit (*) (4)	€ 23.00
TAGLIATA DI MANZO spinacini novelli in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 21.00
BATTUTA DI MANZO AL TARTUFO NERO ESTIVO con salsa tartara (3)	€ 21.00
SECRETO DI MAIALE IBERICO marinato al limone ed erbe fini, salsa al Porto e rosti di patate (7)	€ 23.00
PETTO D'ANATRA marinato allo zenzero con mela verde, foie gras, nocciole e aspreto di lamponi (8)	€ 25.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (7-9-10)	€ 13.50

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 € 52.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI SALMONE LOCK FYNE

su insalatina di pastinaca e arance, dressing al caprino (*) (4-7)

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA

alla pescatrice, melanzane viola, zenzero e ricotta di pecora su bisque di gamberi (1-2-3-4-7-14)

RICCIOLA

in crosta di semi di zucca con asparagi, fave e pomodorini confit (*) (4)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

TERRA € 52.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TARTE TATIN AL TREVISANO TARDIVO

straciatella e acciughe del Cantabrico (1-4-7)

FETTUCCINE AL FOIE GRAS

cipolla bionda e rossa in agrodolce e Martini dry (*) (1-3-7)

SECRETO DI MAIALE IBERICO

marinato al limone ed erbe fini, salsa al Porto e rosti di patate (7)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 20,00 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)**I VINI AL BICCHIERE, ACQUA E BIRRA**

ASOLO PROSECCO SUPERIORE – LOREDAN GASPARINI	€ 5.00
FRANCIACORTA BRUT 25 – F.LLI BERLUCCHI	€ 7.00
LA MANINA 2020 – MANINCOR	€ 5.50
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI "TERRA DI MEZZO" 2015 – LA MONACESCA	€ 6.50
BARBERA D'ASTI SUPERIORE "L'EQUILIBRIO" 2018 – MONTALBERA	€ 6.00
BOLGHERI "CASA AL PIANO" 2020 – PIETRAMORA	€ 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 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 € 3.00

LEGENDA DEGLI ALLERGENI: 1) CEREBALI 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