

## 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
CULATELLO DI ZIBELLO E MELONE salume tipico Dop della bassa parmense	€ 19.00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE salsa al pesto di mandorle e basilico (3-7-8)	€ 16.50
IL POLPO NEL CANNOLO con patate, semi di girasole tostati e maionese all'nduja (1-3-7-8-14)	€ 18.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 18.00
MILLEFOGLIE DI PESCATRICE con patate dolci e scarola saltata all'aglio, olio e peperoncino (*) (4-7)	€ 18.00
TARTARA DI TONNO ALLA PIZZAIOLA passatina di pomodori, mozzarella di bufala, sfoglia di olive nere e origano (*) (4-7)	€ 18.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-8)	€ 26.50

## PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)	€ 13.50
TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO AI FUNGHI PORCINI zucchine in fiore, granella di nocciole e fonduta al piave mezzano (1-3-7-8)	€ 16.50
RISOTTO FUMÉ anatra allo zenzero, guanciale affumicato e prugne (*) (7)	€ 18.00
TRENETTE DI GRAGNANO AL PESCE SPADA con peperoni friggittelli, limone e pane tostato all'acciuga (*) (1-4-7)	€ 16.50
RAVIOLI AL ROMBO formaggio caprino, pistacchi e lime (*) (1-3-4-7)	€ 18.00

## I PESCI, LE CARNI E ...

BACCALÀ in crosta di semi di zucca su crema di patate al timo e pomodorini confit (*) (4-7)	€ 21.50
"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)	€ 22.50
RICCIOLA con panzanella alla toscana alle seppie (*) (1-4-14)	€ 23.50
TAGLIATA DI MANZO spinacini novelli in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 21.50
FIORI DI ZUCCHINA E FUNGHI PORCINI i fiori con ricotta di bufala ai profumi di stagione e i porcini alla ligure con origano e foglia di vite (7)	€ 21.50
TARTARA DI MANZO PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale con insalatina di cavolo viola e mela verde (3-4-10)	€ 21.50
SECRETO DI MAIALE IBERICO cotto alla plancia con finferli trifolati, salsa al Marsala (3-4-7-9)	€ 23.00
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)



