

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) | € 14.00 |
| ZUCCA E RADICCHIO con burratina e acciuga del Cantabrico (4-7) | € 15.00 |
| CIAMBELLINA DI PATATE CON FUNGHI CHIODINI su fonduta leggera al gorgonzola naturale (1-3-7) | € 15.00 |
| LUMACHE in guazzetto con noci, foie gras e polenta Biancoperla croccante (7-8-9) | € 18.00 |
| BRANDEDE DI STOCCAFISSO su Tarte Tatin di zucchine, salsa di pomodori secchi (1-4-7) | € 16.50 |
| GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14) | € 18.00 |
| TARTARA DI RICCIOLA la nostra giardiniera, gocce di squacquerone, dressing di melone bianco (*) (4-7-9) | € 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 |
| GNOCCHI ALLE CASTAGNE con funghi chiodini, tocchetti di coniglio al Vinsanto e salsa all'ortica (1-3-7) | € 16.50 |
| TORTELLONI ALLA ZUCCA un classico della cucina lombarda serviti al burro e salvia con scaglie di grana padano (*) (1-3-7-8-10) | € 16.50 |
| RISOTTO all'ambrosiana con tocchetti di luganega e porcini secchi (7) | € 16.50 |
| SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA cacio e pepe con seppie, gamberi sauté e perle di aceto balsamico (*) (1-2-7-14) | € 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) | € 22.50 |
| TOURNEDOS DI TONNO in crosta di semi di zucca, purea di patata dolce e topinambur, salsa BBQ (*) (4-7) | € 22.50 |
| CALAMARO 'MBOTTUNATO ripieno ai carciofi e pane tostato con polpo sauté su crema di patate dolci allo zafferano (*) (1-7-14) | € 23.50 |
| TAGLIATA DI MANZO spinacini novelli in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico | € 21.50 |
| TARTARA DI MANZO PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale con insalatina di cavolo viola e mela verde (3-4-10) | € 21.50 |
| ROGNONCINO DI VITELLO trifolato allo scalogno e Marsala con tortilla di patate e cipolle (1-3-7) | € 21.50 |
| GANASSINO DI VITELLO brasato in lenta cottura al Porto con polenta di Storo (7) | € 22.50 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (7-9-10) | € 14.00 |

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)



