

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
CARCIOFO con funghi cardoncelli, fonduta leggera al gorgonzola e tartufo nero pregiato (7)	€ 20.00
LUMACHE E FOIE GRAS in guazzetto alle noci con cialde di polenta (7-8-9)	€ 18.00
PICCOLA TARTARA DI MANZO PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale con insalatina di cavolo viola e mela verde (3-4-10)	€ 18.00
MILLEFOGLIE DI BACCALÀ con patate dolci, agretti e pomodori essiccati (4)	€ 18.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 18.00
CRUDO DI SALMONE LOCH-FYNE insalata di finocchi, lamponi e salsa guacamole (*) (4)	€ 18.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4)	€ 26.50

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)	€ 13.50
FETTUCCINE AL TARTUFO NERO PREGIATO ricetta classica alla norcina (1-3-4-7)	€ 22.00
RISOTTO ALL'AMBROSIANA carnaroli allo zafferano, tocchetti di luganega e porcini secchi (7)	€ 18.00
RAVIOLI ai friarelli, ricotta di pecora, pomodorini confit, limone e vongole veraci (1-3-7-14)	€ 18.00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA - PASTIFICIO FELICETTI cacio e pepe con seppie, gamberi sauté e perle di aceto balsamico (*) (1-2-7-14)	€ 18.00

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)	€ 22.50
OMBRINA E TREVISANA TARDIVA hummus di fave e nduja (*) (4)	€ 24.00
BOLLITO DI MARE secondo mercato con le sue salse in abbinamento (*) (2-3-4-7-14)	€ 26.50
ROGNONCINO DI VITELLO trifolato allo scalogno e Marsala con tortilla di patate e cipolle (1-3-7)	€ 21.50
TAGLIATA DI BLACK ANGUS taglio di controfiletto servito con spinacini novelli in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 23.00
GANASSINO DI VITELLO brasato in lenta cottura al Porto con purè di patate e cipolle rosse caramellate (7)	€ 23.00
SECRETO DI MAIALE IBERICO cotto alla plancia con topinambur sauté e salsa alla senape in grani (7)	€ 24.00
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)



MARE € 54.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI SALMONE LOCH-FYNE

Insalata di finocchi, lamponi e salsa guacamole (*) (4)

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA

cacio e pepe con seppie, gamberi sauté e perle di aceto balsamico (*) (1-2-7-14)

OMBRINA E TREVISANA TARDIVA

hummus di fave e nduja (*) (4)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

TERRA € 54.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

PICCOLA TARTARA DI MANZO PIEMONTESE

condita secondo il metodo tradizionale con insalatina di cavolo viola e mela verde (3-4-10)

RISOTTO ALL'AMBROSIANA

carnaroli allo zafferano, tocchetti di luganega e porcini secchi (7)

SECRETO DI MAIALE IBERICO

cotto alla plancia con topinambur sauté e salsa alla senape in grani (7)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 21.00 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)**I VINI AL BICCHIERE, ACQUA E BIRRA**

PROSECCO BRUT 2021 – GEMIN	€ 5.00
FRANCIACORTA "BRUT 25" – F.LLI BERLUCCHI	€ 7.00
MOSCATO DI TERRACINA "OPPIDUM" 2022 – CANTINA SANT'ANDREA	€ 6.00
VERDICCHIO DI MATELICA 2020 – LA MONACESCA	€ 6.00
MEDITERRA 2021 – POGGIO AL TESORO	€ 6.50
A.A. PINOT NERO "MARJUN" 2018 – TRAMIN	€ 7.50
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 € 2.50

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