

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) | € 15.00 |
| CHEESE-CAKE AL PECORINO con mousse agli asparagi e salsa ai funghi trombette (1-3-7) | € 16.50 |
| TARTE-TATIN ALLE MELANZANE stracciatella e acciughe del Cantabrico, salsa al basilico e mandorle (1-4-7-8) | € 16.50 |
| PICCOLA TARTARA DI MANZO PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale con insalatina di cavolo viola e mela verde (3-4-10) | € 18.00 |
| CANNOLO APERTO ALLA PAPRICA E PESCATRICE con patate viola, peperoni piquillo e olive taggiasche (1-4) | € 18.00 |
| GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14) | € 18.00 |
| TARTARA DI RICCIOLA all'arancia, mozzarella di bufala, rucola e coulis di pomodorini (*) (4-7) | € 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) | € 14.00 |
| FETTUCCINE, LUMACHE E FOIE GRAS con fonduta al Castelmagno e noci (1-3-7-8) | € 18.00 |
| RISOTTO ALL'AMBROSIANA carnaroli allo zafferano, tocchetti di luganega e porcini secchi (7) | € 18.00 |
| RAVIOLI ai fagiolini, patate, pesto di mandorle e agrumi con ragù di seppie al nero (1-3-7-8-14) | € 18.00 |
| CHITARRINA AL NERO DI SEPPIA alla bottarga con tartara di tonno al lime su salsa di burrata (*) (1-4-7) | € 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 |
| CALAMARO 'MBOTTUNATO cozze al peperoncino, patata dolce e pomodorini confit (*) (1-7-14) | € 24.00 |
| BRANZINO pescato ad amo con funghi cardoncelli e crumble di melanzane viola al timo (*) (3-4-7) | € 30.00 |
| ASPARAGI, ASPARAGI E ASPARAGI classici a vapore con uovo al tegame, il tortino e crudi in insalata con piave stravecchio (3-7) | € 21.50 |
| TAGLIATA DI BLACK ANGUS taglio di controfiletto servito con spinacini novelli in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico | € 24.00 |
| SECRETO DI MAIALE IBERICO cotto alla plancia con radicchio di Chioggia, scamorza fumé e la nostra salsa BBQ (7) | € 24.00 |
| COSTOLETTE D'AGNELLO in crosta di pistacchi con carciofi violetti e riduzione al Montepulciano d'Abruzzo (3-7-8) | € 25.00 |
| 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)**TARTARA DI RICCIOLA**

all'arancia, mozzarella di bufala, rucola e coulis di pomodorini (*) (4-7)

CHITARRINA AL NERO DI SEPIA

alla bottarga con tartara di tonno al lime su salsa di burrata (*) (1-4-7)

CALAMARO 'MBOTTUNATO

cozze al peperoncino, patata dolce e pomodorini confit (*) (1-7-14)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

TERRA € 54.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)**CHEESE-CAKE AL PECORINO**

con mousse agli asparagi e salsa ai funghi trombette (1-3-7)

FETTUCCINE, LUMACHE E FOIE GRAS

con fonduta al Castelmagno e noci (1-3-7-8)

SECRETO DI MAIALE IBERICO

cotto alla plancia con radicchio di Chioggia e scamorza fumé e la nostra salsa BBQ (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 |
| A.A. CHARDONNAY "GLAREA" 2021 – CANTINA TRAMIN | € 7.00 |
| CON VENTO 2017 – CASTELLO DEL TERRICCIO | € 7.00 |
| VALPOLICELLA RIPASSO "LA GROLLETTA" 2020 – CORTE GIARA | € 6.50 |
| DOGLIANI "SAN LUIGI" 2021 – PECCHENINO | € 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 ROSSA "MA MA" METODO ARTIGIANALE 75 cl. – SOC. AGRICOLA FLEA | € 13.00 |
| BIRRA DOPPIO MALTO "LA TRAPPE" 75 cl. | € 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) 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