

Antipasti

Salmone marinato alla barbabietola, maionese all'aneto, puntarelle e savoiaro alla mandorla

Salmon marinated in beetroot, dill mayonnaise, chicory and almond ladyfingers (Allergeni 1-3-4-8)

€ 18,00

Carpaccio di ricciola, fruit passion, burrata e porro

Amberjack carpaccio, passion fruits, burrata and leek (Allergeni 1-4-7)

€ 18,00

Lingua, aglio, prezzemolo e tosazu

Tongue, garlic, parsley and tosazu (1-3-4-7)

€ 18,00

“Non far sapere al contadino quanto è buono il cacio con le pere”

Cacio e pepe con Pecorino Cedrino Pepato, pere, cipolla e rosmarino

"Don't let the farmer know how good cheese is with pears" Cheese and pepper with Pecorino Cedrino Pepato, Pears, onion and rosemary (Allergeni 1-7)

€ 18,00

Giardinetto di verdure

Vegetable garden

€ 15,00

I ripieni freschi fatti in casa

Plin ripieno di ragù di polpo, salsa al Provolone del Monaco e basilico

Plin filled with octopus ragù, Parmigiano Reggiano sauce and basil (Allergeni 1-3-4-7-9)

€ 18,00

La costina in un raviolo con mela, scalogno e soia

Rib in a ravioli with apple, shallot and soy (Allergeni 1-3-9)

€ 18,00

I primi

Risotto S. Andrea Goio Dop gamberi, limone e rosmarino

Risotto S. Andrea Goio Dop prawns, lemon and rosemary (Allergeni 2-7-9)

€ 20,00

I secondi

Galletto, salsa BBQ, peperoni, basilico e crumble alla paprika

Rooster, BBQ sauce, peppers, basil and paprika crumble (Allergeni 1-3)

€ 28,00

Quaglia, carciofi e aceto di lamponi

Quail, artichokes and raspberry vinegar (Allergeni 12)

€ 28,00

Controfiletto di cervo, sedano rapa, maionese all'erba cipollina e patate

Venison sirloin, celeriac, chive mayonnaise and potatoes (Allergeni 3-4-7)

€ 35,00

Crudo e cotto di ombrina, finocchi, arancia e liquirizia

Slice of sea bass, fennel, orange and licorice (Allergeni 4-7-9)

€ 30,00

Selezione di formaggi Luigi Guffanti

Selection of Luigi Guffanti cheeses

€ 18,00

Pane e coperto € 4,00

...E per finire un po' di dolcezza...

Foresta Nera 2.0

Black Forest

€ 10,00

"Fior di fragola"

"Strawberry flower"

€ 10,00

Amaretto, cioccolato e caramello

Amaretto, chocolate and caramel

€ 9,00

Sorbetto ai frutti di bosco

Berries sorbet

€ 7,00

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.

Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 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 (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 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 e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

“INIZIAMO DA QUI”

UN MENÙ DEGUSTAZIONE CHE SI COMPONE DI

Amuse-bouche di benvenuto

*3 portate a scelta dal menù
(antipasto, primo e secondo uguali per l'intero tavolo)*

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

€ 45 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)

“CARTA BIANCA”

A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA

**UN'ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO
DEL NOSTRO CHEF**

Amuse-bouche di benvenuto

5 portate a mano libera dello Chef

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

€ 65 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)

La scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

PERCORSI VINO

4 calici in abbinamento € 30

6 calici in abbinamento € 40

Pane e coperto € 4,00