

Antipasti

Crudo mare: 4 ostriche Le Fine Cadoret, 3 gamberi rossi di Puglia, 2 capesante Americane, 2 scampi Puglia, 40 gr tartare di tonno rosso € 45,00
(Allergeni 2-4)

Calamaro arrostito, melanzana, basilico, ricotta di bufala e consistenze di pomodoro € 15,00
(Allergeni 4-5-7-9)

Carpaccio di ricciola, tonnata alle mandorle, cipollotto e chips di riso Ermes € 16,00
(Allergeni 3-4-5)

Lingua, prezzemolo e tosazu € 15,00
(Allergeni 1-3-4-5-9)

Lombo di coniglio, peperoni, robiola e chips di polenta € 15,00
(Allergeni 3-5-7-9)

Uovo pochè cotto a 65°, crema di patate e provolone del Monaco Dop e porro croccante € 14,00
(Allergeni 1-3-5-7)

I primi

*Spaghettoni Monograno Felicetti “Il Valentino” cacio, pepe con € 15,00
pecorino Cedrino pepato “Luigi Guffanti”, arancia e acciughe del
Mar del Cantabrico
(Allergeni 1-4-7)*

*Risotto S. Andrea Goio Dop allo “scoglio” con consistenze di € 15,00
datterino e crema di aglio
(Allergeni 2-4-7-9-14)*

I ripieni freschi fatti in casa

*Tortellacci ripieni di quaglia, zabaione di Parmigiano Reggiano € 16,00
“Vacche Rosse” Riserva 24 mesi e tartufo nero d’Abruzzo
(Allergeni 1-3-7-9)*

I secondi

<i>Trancetto di tonno rosso in panura di corn flakes e cipolla rossa, verdure e crema di sedano rapa (Allergeni 1-3-4-5-7-9)</i>	€ 25,00
<i>Baccalà Rafols, pomodoro, olive e stracciatella di bufala (Allergeni 1-4-7-9)</i>	€ 25,00
<i>Rollatina di faraona affumicata, spinaci, crema di carota all'arancia e polvere di liquirizia (Allergeni 9)</i>	€ 25,00
<i>Piccione BBQ,, indivia belga e crumble alla paprika dolce (Allergeni 1-3-7)</i>	€ 25,00

Gli sfizi

<i>La nostra selezione di formaggi "Luigi Guffanti"</i>	€ 16,00
<i>Selezione gorgonzola dolce e piccante "Luigi Guffanti"</i>	€ 8,00
<i>Culatta "Luigi Guffanti"</i>	€ 13,00
<i>Acciughe del Mar del Cantabrico selezione oro in olio di oliva con crostini di pane e burro "Luigi Guffanti"</i>	€ 13,00
<i>Mosaico di verdure miste</i>	€ 7,00

Pane e coperto € 3,00

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

<i>Cre moso alla violetta e liquirizia</i>	€ 7,00
<i>Bonet</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo al cioccolato bianco e lime, lampone e crumble alla nocciola</i>	€ 7,00
<i>Panna cotta alla ricotta di bufala, pesca noce e biscotto al rosmarino</i>	€ 7,00
<i>Sorbetto ai frutti di bosco</i>	€ 6,00

Consigliamo di abbinare i nostri formaggi e dolci con...

<i>Siduri Passito Bianco Chardonnay e Erbaluce - IL ROCCOLO</i>	€ 6,00
<i>Gilgamesch Passito Nebbiolo - IL ROCCOLO</i>	€ 7,00
<i>Moscato D'Asti - MASSOLINO</i>	€ 6,00
<i>Colori D'Autunno Passito - TENUTA SANT'ANTONIO</i>	€ 7,00
<i>Argille Bianche Recioto della Valpolicella - TENUTA S.ANTONIO</i>	€ 7,00
<i>Moscato Rosa - MURI GRIES</i>	€ 7,00
<i>Monbazillac - DOMAINE DE PECOULA</i>	€ 6,00
<i>Pedro Ximenez - GRACIA</i>	€ 6,00

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF ROBERTO ARENA

“TRA NEBBIA E RISAIE”

Il menù si compone di...

Amouse- bouche di benvenuto con calice di prosecco Millesimato

Lingua, prezzemolo e tosazu

Lombo di coniglio, peperoni, robiola e chips di polenta

Risotto S.Andrea Goio dop mantecato al gorgonzola e consistenze di lampone

Rollatina di faraona affumicata, spinaci, crema di carota all'arancia e polvere di liquirizia

Bonnet

Piccola pasticceria

€ 55,00 per persona (esclusi vini e bevande)

“ CARTA BIANCA ”

Un'esperienza per lasciarvi sorprendere e guidare dal guizzo creativo del nostro Chef

Il menù si compone di...

Amouse- bouche di benvenuto con calice di prosecco Millesimato

5 portate a mano libera dello Chef

Dessert

Piccola pasticceria

€ 65,00 per persona (esclusi vini e bevande)

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