

Menu alla Carta

Antipasti

*Sgombro ripieno di paté di olive nere, pomodorini secchi
con agretti croccanti e gocce al pesto di rucola*

(8)

Euro 17,00

*Culatello di Zibello con giardiniera
e gorgonzola di Croce al cucchiaino*

(2-7)

Euro 15,00

*Tentacolo di polpo croccante
con vellutata di patate e asparagi grigliati*

(8)

Euro 18,00

*Sformatino agli spinaci
con fonduta al Parmigiano e carciofi croccanti*

(1-2-12)

Euro 15,00

*Tartare di manzo in crema al pecorino,
nocciole tostate e polvere di limone*

(2-5)

Euro 17,00



Primi

*Risotto Carnaroli cacio e pepe con tartare di gamberi rossi al lime
e granella di pistacchi di Bronte*

(2-4-5-8)

Euro 25,00

*Tagliatelle al ragù di coniglio con fonduta al Salva Cremasco
e polvere di olive nere*

(1-2-12)

Euro 18,00

*Malfatti di ricotta e spinaci con crema al pecorino, noci
e petali di guanciale croccante*

(1-2-5)

Euro 17,00

"Calamarata" - Paccheri al pomodoro con calamari e prezzemolo

(1-8)

Euro 20,00

*Risotto Carnaroli agli asparagi
e limone mantecato al gorgonzola di Croce*

(2)

Euro 18,00

Secondi



Pescato del giorno con giardinetto di verdure

(8)

Euro 23,00

Filetto di manzo marinato al vino rosso con soffice di patate al timo

(2)

Euro 22,00

Petto d'anatra all'arancia con carciofo fritto e riduzione alla menta

(1)

Euro 20,00

Arrosto di coniglio farcito con luganega, nocciole e spinacino

(5-7)

Euro 19,00

*Scaloppa di rombo chiodato con asparagi grigliati
e maionese alla barbabietola*

(8-12)

Euro 22,00



Dolci

Gelato al fior di latte mantecato con miele e croccante di mandorle

(2-5-12)

Euro 6,00

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera e fragole fresche

(1-2-12)

Euro 8,00

*Budino al mango con salsa al frutto della passione
e crumble di frutta secca*

(5)

Euro 7,00

Mousse al cioccolato fondente con lamponi in tre versioni

(2-12)

Euro 8,00

*Mousse allo yogurt con macedonia di frutta fresca
e granella di pistacchi di Bronte*

(1-2-5)

Euro 7,00