

# Menu alla Carta

## Antipasti

*Soffice di baccalà mantecato alla zucca con porcini al prezzemolo*

(8)

Euro 17,00

*Culatello di Zibello con formaggio erborinato allo zafferano*

(2)

Euro 15,00

*Frittino di alici con burrata affumicata e cavolo cappuccio croccante*

(1-2-8)

Euro 15,00

*Sformatino ai funghi con fonduta al pecorino  
e chips di guancia croccante*

(2)

Euro 14,00

*Uovo poché con purè di patate all'erba cipollina  
e fonduta al parmigiano*

(2-12)

Euro 15,00



*Primi*

*Risotto Carnaroli con crema di broccoli, salsiccia e guanciale*  
(2)

*Euro 18,00*

*Paccheri al ragù di polpo*  
(1-8)

*Euro 20,00*

*Gnocchi al pomodoro con crema al gorgonzola e noci tostate*  
(1-2)

*Euro 17,00*

*Tagliolini al nero di seppia con crudité di scampi all'arancia*  
(1-6-8)

*Euro 22,00*

*Vellutata alla zucca con gamberi alla griglia  
e crostini di pane alle erbe*  
(1-6-8)

*Euro 16,00*

# Secondi

*Pescato del giorno  
con giardinetto di verdure alla soia e semi di sesamo*

(8)

*Euro 22,00*

*Petto d'anatra all'arancia con finocchi gratinati*

(-)

*Euro 20,00*

*Rana pescatrice in tempura con maionese al polpo  
e insalatina di verdure croccanti*

(8-12)

*Euro 18,00*

*Picanha alla griglia con zucca al forno*

(-)

*Euro 18,00*

*Costoletta d'agnello  
con purè di castagne e riduzione al Porto*

(-)

*Euro 22,00*



# Dolci

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

*(2-5-12)*

*Euro 6,00*

*Tarte tatin di mele con gelato alla crema*

*(1-2-12)*

*Euro 7,00*

*Budino al tè matcha con salsa al limone*

*(2)*

*Euro 7,00*

*Tiramisù alla zucca con marroni glassati*

*(1-2-12)*

*Euro 8,00*

*Pera cotta al vino rosso con salsa al cioccolato  
e crumble di amaretti*

*(1)*

*Euro 7,00*