



ANTIPASTI

Culatello di Zibello con Carciofi in Conserva^(1,7) € 15

Burratina su Spicchi di Melanzane al Forno e Acciuga del Cantabrico⁽⁴⁻⁷⁾ € 12

Affumicata di Spada, Tonno e Salmone con Dressing alla Senape e Miele⁽²⁻³⁻⁴⁾ € 15

Speck Affumicato ai Mirtilli e Cavallina Ubriaca⁽⁷⁾ € 14

Assetta di Salumi e Formaggi Misti⁽⁷⁾ € 15

Jamon Serrano con Zola di Capra e Mostarda di Pere⁽⁷⁾ € 15

Tartare di Manzo Battuta a Coltello e Affumicata⁽³⁾ € 16

Crostone Casareccio con Tris di Pomodori e Bufalina⁽¹⁻⁷⁾ € 13

Tomino Piemontese con Verdura alla Griglia⁽⁷⁾ € 10

PRIMI PIATTI

Pici Cacio e Pepe Rivisitati con Fiori di Zucca Fritti⁽¹⁻⁷⁾ € 14

Tagliolini Freschi al Ragù di Agnello e Culis di Mirtilli⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ € 14

Fusilloni al Pesto Rosso di Sicilia e Stracciatella Affumicata⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾ € 14

Gnocchetti di Patate con Crema di Zucchine alla Menta,
Salmone fresco e Julienne di Zucchine Croccanti⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € 14

Risotto agli Asparagi, Crema di Scampi*
e Cialda al Prezzemolo⁽¹⁻⁴⁻⁹⁾ min. 2 pers. € 14

Zuppa di Cipolle alla Valdostana con Fontina DOP⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾ € 10

Penne al Pomodoro e Basilico⁽¹⁾ € 8

SECONDI DI CARNE

Tagliata d'Angus ai 4 Pepi e Patate* € 23

Tagliata d'Angus con Asparagi alla Griglia € 23

Filetto Lardato al Porto⁽¹⁻⁹⁾ € 30

Filetto con Pepe Sichuan⁽¹⁻⁹⁾ € 30

Filetto alla Griglia € 30

Hamburger⁽¹⁰⁾ € 15

Fiorentina 1 Kg € 60

Entrecote € 25

Controfiletto € 25

Carrè d'Agnello € 30

Galletto Indivolato € 15

Robespierre di Angus con Verdure (minimo 2 persone) € 45



SECONDI DI PESCE

Pesciolini Fritti* (4-1) € 18

Frittura di Rane* (1-7) € 21

Fritto Misto di Calamaretti* e Gamberi* (1-2-14) € 20

Polpo Affumicato su Crema di Patate Dolci
e Chips di Pane alla Paprika (1-4) € 22

Tataki di Tonno con Cipolla Rossa in agrodolce,
Crema di burrata al Lemon Grass (7-4) € 22

Trancio di Salmone con Insalata di Finocchi e Lamponi Freschi (4) € 22

CONTORNI

Patate alla Brace € 5

Patatine Fritte* € 5

Verdure alla Griglia € 5

Spadellata di Patate* e Carciofi* € 6

DOLCI

Bavarese al Tiramisù con Baileys' (1-3-7-8) € 5

Crema Catalana al Lime (3-7) € 5

Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido e Salsa alle Fragole (1-3-7) € 5

Semifreddo al Pistacchio e Cioccolato (1-3-7-8) € 5

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvati considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; 9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivati; 11. Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; 13. Lupino e prodotti a base di lupino, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

* alimento surgelato/congelato