



Primavera

*Le stagioni
sono ciò che una sinfonia
dovrebbe essere:*

*quattro movimenti perfetti,
l'uno in armonia con l'altro.*

*L'autunno arriva la mattina presto,
la primavera
alla fine di una giornata d'inverno.*

*Ogni filo d'erba sembra contenere una biblioteca
dedicata alla meraviglia, al silenzio e alla bontà*



Antipasti



Carne

Salumi e gnocco fritto

15

Uova in crosta di pane con cuore morbido,
carciofi alla giudia e bagna càuda leggera

12

Parmigiana di melanzane scomposta

10

Pera allo zafferano con mousse di caprino,
cialda di pane croccante e pepe nero

14

Degustazione di formaggi e le sue composte

12

Pesce

Polenta e baccalà
mantecato alla vicentina con cipollina borretana

13

Tartare di gamberi rosa e la sua citronette
con fiore di zucca ripieno in pastella

15

Vellutata di zucca con capesante americane

14

Roastbeef di tonno con frutti di bosco, lime e olio EVO

12



Primi



Carne

Risotto con asparagi, pancetta tesa e uova di quaglia

14

Risotto ai pistilli di zafferano con ossobuco

22

Maccheroncino di grano duro con salsa cacio e pepe, falde di pomodoro secco e chicche di cioccolato extra fondente

12

Pappardelle al ragù di cervo e tartufo nero estivo

16

Pesce

Spaghetti al nero di seppia con ristretto di bisque, crudité di gambero rosso di Mazzara del Valle e chips di topinambur

17

Calamarata con scampi, pomodori Piennolo del Vesuvio e basilico

15

Garganelli ai frutti di mare in salsa carbonara

16

Risotto con vongole, carpaccio di salmone e spinacino fresco

15



Secondi



Carne

Tagliata di manzo tataki accompagnata da salsa greca

18

Filetto di maialino alla Wellington e biette-coste

14

Gnassino di vitello con patata schiacciata

16

La classica cotoletta alla milanese

19

Pesce

Fritto misto di calamari e gamberi

16

Ventaglio di tonno marinato alla soia
su letto di indivia, uvetta e pinoli

19

Salmone laccato al miele e timo
con crema di sedano rapa e asparagi croccanti

16

Tentacolo di polipo e calamaro arrosto
con pappa di pomodoro e pan fritto

15



Griglia



Carne

| | |
|-------------------------------------|------|
| Fiorentina da 1,200 gr Irlanda | 50 € |
| Costata 500 gr Irlanda | 24 € |
| Grigliata mista { per 2 persone } | 48 € |
| Tataki di manzo 300 gr | 18 € |
| Filetto Irlanda 300 gr | 22 € |
| Costolette di agnello Nuova Zelanda | 20 € |

Pesce

| | |
|--------------------------------------|------|
| Pesce del giorno | 14 € |
| Gamberoni { 8 pezzi } | 15 € |
| Calamaro grill | 14 € |
| Grigliata di pesce { per 2 persone } | 50 € |

I nostri fornitori utilizzano il metodo di rapido congelamento "a bordo", mantenendo elevati standard qualitativi e - diversamente dalla consuetudine - la pesca avviene tramite reti da raccolta fisse



Contorni



Funghi porcini

6

Carciofi spadellati

5

Bietecoste

4

Primavera di verdure trifolate

4

Patate al forno

4

Patatine fritte

4



Dolci



Mimosa rivisitata
crema chantilly, ananas e pan di Spagna

6

Biscotto morbido
con mousse di ricotta dolce e salsa inglese calda

6

Torta con pere, cioccolato e salsa alla vaniglia

5

Millefoglie con crema di liquirizia,
sambuco e salsa alla menta

7

Tiramisù scomposto

6

Macedonia di frutti di bosco

7



Etichettatura e Allergeni • Regolamento UE 1169/2011

S'informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Elenco degli Allergeni Alimentari

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs.109/92,88/2009 e s.m.l.)

Cereali contenente glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Crostacei e prodotti derivati

Uova e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Arachidi e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati

Sedano e prodotti derivati

Senape e prodotti derivati

Semi di sesamo e prodotti derivati

Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)

Lupini e prodotti derivati

Molluschi e prodotti derivati

S'invitano i consumatori allergici a uno o più degli allergeni sopra riportati a comunicarlo al personale di sala e richiedere il Menu specifico.

