

ANTIPASTI

RISO VENERE, MANGO, SALMERINO ALPINO MARINATO

€ 16.00

MISTO LAGO (PERSICO IN SALSA VERDE, TROTA MARINATA, MISSULTIN, PESCE IN
CARPIONE, POLPETTE DI LAGO)

€ 17.00

TARTARE DI PESCE SCIABOLA, LIQUIRIZIA E RIDUZIONE AL MARSALA

€ 15.00

CARPACCIO DI BUFALO, CACIOCAVALLO SILANO DOP, CRESCIONE DI RUSCELLO

€ 16.00

INSALATONA VAPORE

(INSALATA, POMODORO, CIPOLLA DI TROPEA, MELA VERDE, GERMOGLI DI SOIA, NOCI
E FORMAGGIO)

€ 14.00

Eventuali intolleranze o allergie dovranno comunque essere comunicate

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini

PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI “ RISERVA SAN MASSIMO”CON PESCE PERSICO REALE

€ 36.00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CREMA DI CECI,
BOTTARGA DI LAVARELLO

€ 16.00

RAVIOLONI AL NERO DI SEPPIA RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA, CALAMARO, PESTO DI
RUCOLA

€ 17.00

TROFIE AL RAGÙ DI FARAONA ALLA CURCUMA, PORRO CROCCANTE

€ 15.00

GNOCCHETTI AL BASILICO FATTI IN CASA, MELANZANA, RICOTTA DI PECORA

€ 15.00

Eventuali intolleranze o allergie dovranno comunque essere comunicate

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini

SECONDI PIATTI

FILETTO DI LAVARELLO, CREMA DI MANDORLE SALATA, EMULSIONE ALL'ANETO

€ 24.00

OMBRINA LACCATA AL NERO DI SEPPIA E SEMI DI PAPAVERO, SALSA ALLA BARBABIETOLA

€ 26.00

TRANCIO DI LUCIOPERCA IN CARTA FATA, VERDURE DI STAGIONE

€ 25.00

FILETTO DI MANZO, PATATE VIOLA, CRUMBLE ALLA FRUTTA

€ 27.00

ASPARAGI, UOVA ALL'OCCHIO DI BUE E TARTUFO NERO

€ 21.00

TUTTI I SECONDI PIATTI SONO COMPRESIVI DI CONTORNO

Eventuali intolleranze o allergie dovranno comunque essere comunicate

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini

DESSERT

MIASCIA CON SALSA AL RABBARO E CHIPS DI MELA

€ 8.00

SEMIFREDDO ALLE PESCHE, SALSA AL VINO ROSSO, CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

€ 10.00

CHEESECAKE AI DUE CIOCCOLATI CON COULIS DI MIRTILLI

€ 10.00

PANNA COTTA ALLA MENTA, SALSA ALLA LIQUIRIZIA, CRUMBLE ALL'AMARETTO

€ 9.00

CARPACCIO DI MELONE BIANCO, GELATO ALL'AMARENA

€ 8.00

Eventuali intolleranze o allergie dovranno comunque essere comunicate

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini