

Menù degustazione “fidatevi e lasciatemi fare!”

Cinque portate € 50.00
con abbinamento vini 4 calici € 75.00

Acqua, caffè esclusi

*il menù verrà servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

Da condividere ...

La selezione di salumi con giardiniera di verdure € 16.00
(1 12)

Il prosciutto crudo da maiali neri ibridi
“stagionatura 30 mesi” € 18.00

La selezione di formaggi € 16.00 (7 8 10)

La selezione di salumi e formaggi € 20.00 (7 8 10)

Il pane, il burro e le acciughe del Mar Cantabrico € 16.00
(1 4 7)

Antipasti

La parmigiana di melanzane su coulis di pomodoro
€ 16.00 (7)

Il classico vitello tonnato con salsa al tonno fresco
€ 16.00 (3 4 10)

Il trancio di luccio perca in leggero carpione
€ 16.00 (4 9 12)

Il carpaccio di ricciola con salsa ravigoté
(salsa a base di vinaigrette, prezzemolo, capperi, cetriolini, cerfoglio,
dragoncello e cipollotto)
€ 16.00 (4)

Le foglie e i fiori usati nelle preparazioni sono tutti edibili

Primi Piatti

I ravioli ripieni di cosciotto d'agnello con salsa al pecorino ed emulsione alla menta

€ 16.00 (1 3 7 9)

Gli gnocchi di ricotta con zucchine, fiori di zucca, pomodoro affumicato, stracciatella e basilico

€ 16.00 (1 3 7)

Gli spaghettoni bio 100% grani antichi con aglio, olio, peperoncino e ricci di mare

€ 20.00 (1 4)

Il risotto sfumato al Franciacorta con placton marino, scorza di limone, mentuccia e scampi crudi

(minimo due persone) € 18,00 (2 12)

Secondi Piatti

La bavetta di manzo con salsa alle ciliegie e peperonata delicata

€ 25.00 (9 12)

La pancia di maialino croccante con salsa alla senape in grani e patate ratte

€ 25.00 (9 10 12)

Il tonno rosso del Mediterraneo con caponata di melanzane

€ 25.00 (4 8 9)

Il trancio di pesce spada con panzanella

€ 25.00 (1 4)

Coperto € 4.00

I clienti con intolleranze o allergie devono comunicarlo tempestivamente al personale di sala

**si ricorda che alcuni prodotti utilizzati vengono abbattuti e conservati ad una temperatura di -18° in modo da garantirne integrità e freschezza.*

Dolci

La torta al rabarbaro con gelato al fior di latte

€ 8.00 (137)

con "Valdenrico" vino passito da uve stramature '19

Rovellotti Viticoltori Piemonte € 15.00

Il Vaní - Cioc in stecco

€ 8.00 (37)

*Il cremoso al cioccolato Opalys con morbido alle pesche
aromatizzato ai fiori di lavanda e
crumble di farina integrale*

€ 8.00 (137)

con Flétry" Muscat Petit Grain '23

Cave des Onze Communes Valle d'Aosta € 15.00

I gelati e i sorbetti

€ 6,00 (37)

La nostra carta dei caffè...

Jamaica Blue Mountain

*(considerato il "re" dei caffè, ha un aroma intenso, ricco e inconfondibile,
cresce a 2500 mt di altitudine)*

€ 7,50

Etiopia Sidamo

*(proveniente dalle piantagioni nel sud ovest dell'Etiopia, un aroma intenso e
avvolgente, lascia sul palato un delicato accenno floreale)*

€ 4,00

Nicaragua San Juan Biologico 

*(cresce all'ombra della natura boscosa del territorio e quindi non ha bisogno di
trattamenti, è corposo, morbido ed ha aromi fruttati)*

€ 4,00

Decaffeinato Biologico 

(la qualità della pura arabica per un decaffeinato elegante)

€ 3,50

Orzo Biologico 

*(per chi vuole gustare un piacere senza caffeina, un orzo
biologico proveniente dalle migliori coltivazioni)*

€ 3,50