

Rispettiamo la Vostra salute, utilizzando le migliori materie prime che, oltre ad esaltare i sapori e le proprietà nutritive, sollecitano il Vostro palato, coniugando armonia e gusto.

Antipasti

Vellutata di Fagioli Cannellini, Gamberi Arrostiti, Patate Viola Croccanti e Riduzione di Crostacei	€ 14,00
Tartare di Tonno con battuta di Pomodoro al Basilico, Mango e Aceto Balsamico tradizionale	€ 16,00
Cappasanta Arrostita, con Funghi Porcini, salsa al Topinambur	€ 19,00
Tartare di Fassona Piemontese al coltello con Gelato al Parmigiano Reggiano 27 mesi, Capperi di Pantelleria	€ 15,00
La Culatta della Bassa stagionata 18 mesi, Burrata Pugliese	€ 15,00

Primi

Riso Carnaroli, Riserva San Massimo mantecato al formaggio Girello, Riduzione di Vino Porto	€ 14,00
Tagliolino di Pasta fresca al Ragù di Scorfano con Pinoli, Uvetta e Finocchietto selvatico	€ 16,00
Ravioli di Pasta Fresca ripieni di Anatra al Burro e Salvia con Fonduta di Parmigiano Reggiano	€ 16,00
Spaghettoni di Grano duro "Pastificio Mancini" Alici di Sicilia, Burrata di Gioia del Colle	€ 13,00

Coperto incluso.

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità, alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C.

Alcuni dei nostri prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine "Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

"Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"

Secondi

Tagliata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali", Tortino di Patate e Spinaci Saltati	€ 25,00
Guancia di Manzo Brasato con Pura di Sedano Rapa	€ 21,00
Cosciotto di Maialino morbido e croccante, Indivia brasata alla Liquirizia e Patate	€ 21,00
Trancio di Rana pescatrice arrostita, Salvia e Limone, Carciofi al Timo e Patate	€ 26,00
Rombo al Forno profumato alle Erbe con Funghi Porcini in padella e Patate	€ 25,00

Il nostro Chef consiglia

MENÙ DEGUSTAZIONE DI CARNE

La Culatta della Bassa stagionata 18 Mesi, Burrata Pugliese

Tartare di Fassona Piemontese al coltello con Gelato al Parmigiano Reggiano 27 mesi, Capperi di Pantelleria

Ravioli di Pasta Fresca ripieni di Anatra al Burro e Salvia Con fonduta al Parmigiano Reggiano

Guancia di Manzo brasato con Pura di Sedano Rapa

Dessert a scelta

€ 52,00
per persona
acqua,
caffè e vino
escluso

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

Vellutata di Fagioli Cannellini, Gamberi Arrostiti, Patate Viola croccanti e riduzione di Crostacei

Tartare di Tonno con battuta di Pomodoro al Basilico, Mango e Aceto Balsamico tradizionale

Tagliolino di Pasta fresca al Ragù di Scorfano con Pinoli, Uvetta e Finocchietto selvatico

Trancio di Rana pescatrice arrostita, Salvia e Limone, Carciofi al Timo e Patate

Dessert a scelta

€ 56,00
per persona
acqua,
caffè e vino
escluso