

Antipasti

Cocktail di gamberi ?...

€ 17,00

Timballo di alici con risina di Spello e spuma di pomodoro

€ 16,00

Orto in tavola

€ 15,00

Lingua di vitello e asparagi, crema di sedano e fava tonka

€ 16,00

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata alla bisque e frutta candita

€ 18,00

Primi piatti

Arcobaleno di cappelletti al caciucco livornese in guazzetto bianco di vongole e perle di ortaggi

€ 17,00

Linguine al germe di grano limone e pepe con cannolicchi sauté, capperi e panure alla curcuma e

prezzemolo

€ 16,00.

Riso carnaroli "Az. Ag. Boni" mantecato agli asparagi con tartare di gamberi rosa di Sicilia e

lime

€ 17,00

Fusilli di farro con battuto bianco di agnello, olive taggiasche croccanti e levistico fresco

€ 16,00

Zuppa della Corte

€ 15,00

Secondi piatti di pesce

Turbante di salmone e branzino con carpaccio di asparagi e coulis di piselli e mentuccia

24,00

Pescatrice con umido di fave, basilico, concassea di ramati e crudo di San Daniele

€ 24,00

Il pescato del giorno

€ 25,00

Secondi piatti di carne

Quaglia ripiena su confit di scalogni glassati e corn grigliati

€ 24,00

Shabu shabu piastrato di vitello con pappardelle di ortaggi all'emulsione di soia e sesamo tostato

€ 24,00

Tournedos di filetto di maialino toscano al rosa con la sua costoletta e taccole al burro e salvia

€ 25,00

I dessert

Selezione di formaggi al latte vaccino e caprino con le sue confetture

€14,00

Le dolci tentazioni

€10,00

"...alcuni prodotti di difficile reperibilità potrebbero, da noi essere conservati a -18c per garantire la naturale freschezza"

Menù della Corte

*Culatello di Langhirano
con gnocco fritto*

*Fusilli di farro al battuto
bianco di agnello*

*Tournedos di maialino
Con la sua costoletta*

Crème brûlée

€50,00

Menù di "Giandomenico"

Antipasto di pesce dei Visconti

Scaloppa di fegato grasso d'anatra

*Riso agli asparagi con
tartare di gamberi rosa*

Pescato del giorno

Dolci dei "Visconti"

€60,00