

## Antipasti

"Il tagliere del ghiottone"

Selezione di salumi nostrani, eccellenze di Peveri e nostra carne salada

€ 12,00

Culaccia di Peveri con sorbetto al basilico e burrata di bufala campana

€ 12,00

Caponata di melanzane in agrodolce con cialda al sesamo e spolverata di cacao amaro

€ 10,00

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello "alla maniera del laghetto"

€ 18,00

Polpo a bassa temperatura con pomodorini confit, arancia e spuma alioli

€ 18,00

Tartare di gambero rosso di Mazara con avocado, concassè di pomodorini e maionese agli agrumi

€ 20,00

---

## Primi

Riso carnaroli "Az. agricola tenuta Margherita" alla milanese con midollo e zafferano

€ 14,00 (minimo due persone)

Riso carnaroli "Az. agricola tenuta Margherita" con punte d'asparagi e pesto di noci

€ 14,00 (minimo due persone)

Mezzi paccheri trafileti al bronzo con ragù d'anatra

€ 12,00

Agnolotti del Plin al nero di seppia ripieni di capasanta, con agretti su crema di latte aromatizzata alla menta

€ 16,00

Spaghetti alla chitarra al grano arso con cime di rapa e burrata al lime

€ 12,00

---

## Secondi

Cubo di vitello in salsa tonnata con terra di olive taggiasche e frutto del capperro

€ 18,00

Costolette d'agnello a bassa temperatura con verdure in agrodolce e gelato al tartufo nero

€ 20,00

Tagliata di angus al rosmarino /rucola e grana/ai tre pepi/ con patate al forno

€ 18,00

Costata di scottona con le sue salse servita su pietra ollare con patate al forno

€ 5,50 l'etto

Filetto di manzo con le sue salse servito su pietra ollare con patate al forno

€ 24,00

Tagliata di tonno 55° con panatura al pistacchio e riduzione di birra e miele

€ 20,00

"Uovo perfetto" su crema di piselli, mousse di robiola e paprika dolce

€ 14,00 (tempo di preparazione 30 min.)

Selezione di formaggi con marmellata di cipolle e miele di castagno

€ 14,00



## Piatti della tradizione

Risotto alla milanese con ossobuco  
€ 22,00

Cotoletta di vitello "della Madunina"  
€ 22,00

---

## Contorni

Patate al forno  
€ 4,00

Insalata verde/mista  
€ 4,00

Verdure di stagione grigliate  
€ 4,00

---

## Menù vegetariano

Caponata di melanzane in agrodolce con cialda al sesamo e spolverata di cacao amaro  
Spaghetti alla chitarra al grano arso con cime di rapa e burrata al lime  
I nostri dolci serviti al carrello  
Acqua e caffè  
€ 30,00

---

## Menù degustazione

solo sabato e domenica (minimo 2 persone)

Il tagliere del ghiottone (selezione di salumi nostrani, eccellenze di Peveri e nostra carne salada)  
Riso carnaroli "Az. agricola tenuta Margherita" con punte d'asparagi e pesto di noci  
Tagliatelle al ragù d'anatra  
Cubo di vitello in salsa tonnata con terra di olive taggiasche e frutto del capperro  
I nostri dolci serviti al carrello  
Acqua e caffè  
€ 40,00

---

## Dolci

Gelato alla "crema antica" con amaretti sbriciolati  
€ 6,00

Sorbetto all'albicocca con crumble alle nocciole  
€ 6,00

Tiramisù  
€ 6,00

Cheese cake ai frutti di bosco  
€ 6,00

Crostata con pesche e amaretti  
€ 6,00

Pane e coperto € 2,50

