

# Menu

## **Menu gastronomico**

- Tartare di ricciola e mela granny smith con estratto di cetriolo e menta
- Raviolone alla burrata e limone con coulis di melanzane affumicate e crumble salato al timo
- Costolette di agnello in crosta di erbe verdi con salsa all'aglio nero e marmellata di cipolla rossa
- Piatto di formaggi di nostra selezione, 3 pezzi
- Ciliegie gratinate con parfait al té verde

89.-

*Minimo 2 persone*

# Antipasti

Tartare di ricciola e mela granny smith con estratto di cetriolo e menta  
26.-

Il nostro vitello tonnato  
26.-

Insalata di rucola, pesche, prosciutto crudo e vinaigrette alla senape  
22.-

Crema fredda di piselli e menta con crostini di pane rustico e olio alla vaniglia  
21.-

# Primi

Raviolone alla burrata e limone con coulis di melanzane affumicate e crumble  
salato al timo  
23.-

Spaghetti alla chitarra fatti in casa all'amarone con briciole di salsiccia e ciliegie  
26.-

Gnocchi fatti in casa alla farina bona in " busara " e gamberi rossi  
26.-

Risotto all'acqua di pomodoro con carpaccio di scampi e basilico gelificato  
26.-

Attesa minimo 25 min    minimo 2 persone

# Secondi

## Pesce

Orata in manto di olive nere con scalogno glassato

38.-

## Carne

Tagliata classica di manzo con rucola, grana, crocchette di pomodoro e perle di aceto balsamico

43.-

Costolette di agnello in crosta di erbe verdi con salsa all'aglio nero e marmellata di cipolla rossa

43.-

Suprema di faraona agli chanterelles con salsa al gin e ginepro

36.-

# Dessert

Semifreddo al pistacchio con coulis di albicocca e croccante al sale

12.-

Roulé al frutto della passione con gelé di mango, ananas glassato e sorbetto ai  
frutti esotici

12.-

Ciliegie gratinate con parfait al té verde

12.-

Piatto di formaggi di nostra selezione, 3 pezzi

16.-

***Per eventuali allergie o intolleranze, vi preghiamo di avvisare il personale.***

*Provenienza delle carni:*

*Maiale CH, Manzo CH, Vitello CH, Ricciola Giappone/DK, Affettati CH, Agnello  
UK/IE, Faraona FR, Gambero rosso IT, Scampi FAO 51, Orata TR/GR/HR*