

ANTIPASTI

CULATTA DI PARMA CON BURRATA PUGLIESE E FOCACCIA CALDA	20.00
CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON RUCOLA SELVATICA E COMPOSTA DI MELE	22.00
INSALATA DI PUNTARELLE CON ACCIUGHE E POMODORINO SECCO	18.00
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON FONDUTA ALLA SOIA	22.00

SECONDI PIATTI

COTECHINO "BASSA PADANA PIROLO" IN CROSTA DI PASTA BRICK CON CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIA E CANNELLA	18.00
COSTOLETTA DI VITELLO 500GR. COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO CON MISTICANZA E POMODORINI	30.00
OMBRINA ARROSTO CON MINI LATTUGA, RICOTTA SALATA E SALSA AL BEURRE BLANC MARMORIZZATA	25.00

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON GANASCINO DI MAIALINO IBERICO	20.00
MALTAGLIATI ALLE ERBE CON RAGU DI SELVAGGINA E MIRTILLI	16.00
CAPPELLACCI ALLA BURRATA CON ACCIUGHE, POMODORINO SECCO E ORIGANO	18.00

DESSERT

CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL GIN CON SORBETTO AL MIRTILLO	9.00
NAMELAKA AL CARAMELLO CON NOCI PECAN	9.00
SORBETTO ALLA MELA VERDE	9.00
LINGOTTO AL MANGO CON GELEE AI LAMPONI E CRUMBLE DI MERINGA	9.00

PER ESIGENZE DI MERCATO ED AL FINE DI MIGLIORARE ASPETTI QUALITATIVI DI SERVIZIO, SEGNALIAMO CHE I NOSTRI PRODOTTI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO A TEMPERATURA NEGATIVA IN LOCO, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE DEL MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. 853/04.

N.B.

IL CONSUMATORE E' PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA' DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE. SI DICHIARA CHE SU RICHIESTA AL PERSONALE DI SALA E' A DISPOSIZIONE IL LIBRO ELENCANTE GLI ALLERGENI PRESENTI PER OGNI SINGOLO PIATTO. NON POSSIAMO ESCLUDERE LA POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONI CROCIATE RIGUARDANTI GLI ALLERGENI.

SELEZIONE DI PANE

IL NOSTRO PANE PROVIENE DA UN PICCOLO
FORNO LOCALE

 LATTE E LATTOSIO

 CEREALI CONTENENTI IL GLUTINE

 FRUTTA A GUSCIO

ACQUA

NATURALE 3.50

FRIZZANTE 3.50

LA CARTA

