

ANTIPASTI

LA CULATTA DI PARMA
CON BURRATA E GNOCCO FRITTO 20.00

IL SALMONE MARINATO
CON CREME FRAICHE, BASILICO E
CHIPS DI RISO SOFFIATO 22.00

LA TARTARE DI TONNO
CON LIME, AVOCADO E SORBETTO
AL POMPELMO ROSA 22.00

L'UOVO IN PURGATORIO
COTTO "IN CAMICIA" SU PASSATINA
DI POMODORO DATTERINO PICCANTE
E POLVERE DI TARALLI 16.00

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO CREMA DI ASPARAGI
FORMAGGELLA E MANDORLE TOSTATE 18.00

I TAGLIOLINI AL BURRO D'ALPEGGIO
CON GRANA PADANO 30 MESI "BELLA LODI"
E LAMELLE DI TARTUFO NERO DELLE LANGHE 20.00

I TORTELLI DI CERNIA
CON PESTO DI PISTACCHI, POMODORINO PACHINO
E GAMBERI AL BITTER CAMPARI MILANO 20.00

SECONDI PIATTI

LA TAGLIATA DI MANZO
CON LARDO, ROSMARINO E ROSTI DI PATATE 25.00

FILETTO DI VITELLO
CON ASPARAGI, PANCETTA AFFUMICATA E
RIDUZIONE AL BARBERA 25.00

IL TIMBALLO DI BRANZINO
CON CREMA DI PISELLI, GOCCE DI ZAFFERANO
E NERO DI SEPPIA 22.00

DESSERT

IL CARPACCIO D'ANANAS
MARINATO AL GIN CON SORBETTO AL MIRTILLO 9.00

LA CUPOLA AL LIMONE
CON SALSA AL LAMPONE 9.00

IL PROFITTEROL
GLASSATO AL FONDENTE 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 È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE. SI DICHIARA CHE SU RICHIESTA AL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE IL LIBRO ELENCANTE GLI ALLERGENI PRESENTI PER OGNI SINGOLO PIATTO. NON POSSIAMO ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONI CROCIATE RIGUARDANTI GLI ALLERGENI.

SELEZIONE DI PANE

IL NOSTRO PANE PROVIENE DA UN PICCOLO
FORNO LOCALE

ACQUA

NATURALE 3.50

FRIZZANTE 3.50

LA CARTA

