

ANTIPASTI

...L'ENTUSIASMO È PER LA VITA, CIÒ CHE IL CIBO
È PER LA FAME

Tagliere misto di salumi nostrani con strudel salato di verdure	12.00
Caramelle di vitello tonnato cotta a bassa temperatura con insalata di puntarelle e scaglie di Grana Padano	14.00
Insalata di baccalà con pomodorini datterino gialli e rossi, pinoli tostati e olive taggiasche	15.00
Code di gambero rosa al vapore con julienne di verdure e vinaigrette alla senape di Digione	14.00
Tartare di salmone norvegese con dressing piccante e cipolla croccante	14.00
Gamberi croccanti in pasta kataifi con maionese rosa	15.00

PRIMI PIATTI

IL CIBO INCONTRA SEMPRE CHI AMA CUCINARE

Il riso Carnaroli con fondente di zucca e crema di gorgonzola Panna Verde (possibile solo con fondente di zucca) (min. 2 persone)	12.00
Spaghettoni di grano duro con ragù d'anatra e zucca brasata	14.00
Crespelle al forno gratinate con brunoise di zucchine e vellutata di taleggio DOP	12.00
Tagliolini al grano saraceno con carciofi stufati e pinoli tostati	14.00
Tagliolini pasta fresca con julienne di zucchine e ragù di gambero rosa	14.00
Linguine di grano duro con moscardini e cipolla croccante	14.00

SECONDI PIATTI

MANGIARE E' UNA NECESSITA',
MANGIARE BENE E' UN ARTE

Controfiletto di Ribeye argentino alla piastra con patate dorate	20,00
Filetto di manzo nazionale in salsa al vino rosso e carciofi stufati	25.00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipolla di Tropea caramellata	20.00
Quaglia marinata in doppia cottura con purea di patata viola	20.00
Zuppetta di moscardini con pane croccante	20.00
Baccalà alla piastra con cipolla di Tropea caramellata	20.00
La frittura di totani e zucchine	20.00

DOLCI

BUONA CUCINA E BUON VINO,
IL PARADISO DELLA TERRA

Terrina di cioccolato bicolore
con salsa di lamponi 7.00

Coppa di crema yogurt alla vaniglia
con coulis di fragole, fragole fresche
e pistacchi di Bronte 7.00

Strudel di mele e cannella 7.00

Gelato ai cantucci mantecato
con passito dei colli banini 7.00

Sorbetto artigianale fragola e lime 7.00

Da accompagnare al dessert...
Calice di passito di Malvasia 6.00