

Per iniziare...

I Funghi (*)

Insalatina di funghi (secondo disponibilità di mercato), scaglie di Parmigiano Reggiano, mirtilli, nocciole

17,00 €

La Tartare (*)

Battuta di daino affumicata alle erbe aromatiche. ghiacciato di lamponi

21,00 €

Il Tonno (*)

Tonno marinato, crema di fichi alla brace e fichi freschi

18,00 €

Il Patanegra iberico Bellota "Blasquez"

Con crostini di pane caldo e pomodoro concassè

29,00 €

Crostacei e ostriche (*)

Selezione di crostacei e ostriche francesi

35,00 €

Per continuare...

Il Risotto (*)

Riso riserva San Massimo, pistilli di zafferano e riduzione di ossobuco

18,00 €

I Tonnarelli

Pasta home made, cacio e pepe, tartufo nero

18,00 €

Il Raviolo

Raviolo di pasta fresca aperto, branzino e scampo, riduzione di crostacei

18,00 €

Lo Spaghetto

Spaghetto Felicetti, aglio, olio e peperoncino con tartare di gamberi rossi

18,00 €

La Crema (*)

Crema di zucchine alla menta con gelato alla ricotta

16,00 €

E per finire...

L'Uovo Uovo pochet, spuma di fontina, patata viola	18,00 €
Il Filetto alla Rossini (*) Filetto di manzo, scaloppa di foie gras, salsa al tartufo nero, purè di patate alla Robuchon, spinaci novelli	35,00 €
Il Coniglio (*) Medaglione di coniglio ripieno, crema di carote allo zenzero	25,00 €
Il Polpo (*) polpo arrosto, friggirelli, crema di ceci al rosmarino	25,00 €

Per i golosi...

Plateau di formaggi con i suoi abbinamenti (5 assaggi e 5 composte) (*)	16,00 €
--	---------

...Dulcis in fundo...!

Il Gelato (*) Gelato alla crema, uva passa e marsala	10,00 €
Lemon Tarte Frolla, crema al burro e limone, meringa	10,00 €
La Sfera Sfera di cioccolato ripiena di mousse alla vaniglia e salsa al caramello salato	10,00 €
Il Tiramisù Crema di mascarpone alla nocciola con gelato al caffè (disponibile anche GF)	10,00 €
Il Sorbetto (*) Sorbetto all'uva americana	

(*) GF-Gluten Free

Coperto	4,00 €
---------	--------

...Vini al calice - Le nostre selezioni

Vini rossi	Da 5 €
Vini Rossi riserva	Da 8 €
Vini bianchi	Da 5 €
Vini bianchi riserva	Da 8 €
Vino da dessert - Tre filer	5,00 €
Vino da dessert - Ben Rie Passito di Pantelleria	10,00 €
Vino da dessert - Aleatico 2013	8,00 €
Vino da dessert - Sauternes	10,00 €

*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)*

***Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala***

*L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG) premiato con 3
foglie Gambero Rosso 2012*