



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di bufala, battuta di Regina delle Prealpi, riduzione soia (8,13,14)	€ 15,00
Costoletta di agnello impanata*, millefoglie di patata e maionese al tartufo (3,8,10)	€ 12,00
Flan di patate viola e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Carpaccio di salmone marinato, crostini, polvere di capperi, gelato al cren (8,11)	€ 13,00
Gamberoni* scottati con guacamole e cracker di anacardi (1,8,9)	€ 13,00
Polpo* confit, crema di fave e pecorino (7,14)	€ 12,00

Primi

Bigoli con ragù d'agnello e pistacchi tostati (2,8,10)	€ 13,00
Fusilli bucati, crema di datterini, stracciatella e olio al basilico (8,14)	€ 10,00
Lasagne di coniglio, crema di zucchine e paté di olive Taggiasche (2,8,10)	€ 13,00
Calamarata con gransoporo*, crema di lenticchie e pane tostato (8,9)	€ 15,00
Gnocchetti con calamari*, crema di cannellini e pesto di datterini (7,8,10)	€ 13,00
Spaghetti quadrati alla "carbonara" di gamberi rossi* (8,9)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con patate gratinate (2)	€ 19,00
Capretto confit, carciofi alla menta e mousse di gorgonzola (14)	€ 19,00
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, Tropea agrodolce e salsa Bourbon (8,14)	€ 17,00
Tagliata di tonno* ai semi di lino e ratatouille di verdure (11)	€ 20,00
Salmone in crosta*, insalata di patate e panna acida (8,11,14)	€ 19,00
Filetto di scorfano panato, sformato gratinato di riso rosso e piselli, maionese al Lime (3,8,14)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 5,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 5,00
Semifreddo al torroncino con salsa di lamponi* (1,8,10,14)	€ 6,00
Granita di fragole con spuma di cocco*	€ 5,00
Tortino al cioccolato con gelato ai frutti di bosco (8,10,14)	€ 6,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido