

INIZIAMO...

*Tartare di ricciola con mela verde, pepe rosa e lime (SL) 15

(4)

Sautè cozze e vongole (SL)14

(14)

Gamberi croccanti serviti con maionese al lime (SL) 16

(2)

Millefoglie di baccalà, sfoglia di focaccia, pomodorini confit olive taggiasche (LF) 13

(4-7)

Tagliere con salame felino, parmigiano reggiano, formaggio alle noci 17

(7)

Crostone di polenta con salsiccia e funghi 13

Bruschette con brie e porcini 9

(7)

Camembert al forno servito con pere e miele 13

(7)

Zucca al forno gratinata con rosmarino e pangrattato (SDA) 10

(1)

Hummus di ceci servito con crostini (SDA) 10

FONDAMENTALI

*Paella alla valenciana (SL) 23

(2-14)

*Linguine di mais e riso ai frutti di mare (SL) 23

(14)

Spaghetti di mais e riso con vongole e bottarga (SL) 22

(14)

Risotto con salsiccia di Bra e zafferano (LF) 17

(7)

Risotto alla zucca e fonduta di gorgonzola con caramello piccante 16

(7)

Pappardelle di riso e mais con porcini (SDA) 17

Vellutata con patate, porri, spinacini e semi di zucca (SDA) 12

PROSEGUIAMO

Darna di branzino su spinaci croccanti e dadolata di verdure al timo (SL) 23

(4)

Filetto di ricciola al limone con olive taggiasche, pomodorini semiseccchi e pinoli tostati (SL) 23

(4)

Rombo al forno delicato con patate (SL) 23

(4)

*Fritto misto con chips di patate e porri (SL) 23

(10-11)

Tagliata di manzo con trevisana alla piastra (SL) 26

Filetto di manzo con porcini (SL) 28

Tartare di manzo condita a piacere (SL) 25

Orecchia di elefante (grande cotoletta di vitello) (SL) 25

(3)

Orecchia di elefante (grande cotoletta di vitello) (3)

con contorno (patate al forno o rucola e pomodori) (SL) 28

Bavarese di zucca con salsa al parmigiano e nocciole tostate (LF) 14

(7-8)

Polpette di lenticchie rosse e carote con maionese vegan al curry (SDA) 13

ACCOMPAGNAMENTI

Spinaci ripassati in padella con olio e aglio (SDA) 6

Verdure alla griglia (SDA) 6

Patate al forno (SDA) 5

Mix insalata di stagione (SDA) 5