

MENU' DEI CLASSICI

INSALATA MISTA * §

12 €

IL NOSTRO SALAME, LA PANCETTA, IL CRUDO E
PARMIGIANO REGGIANO, GNOCCO FRITTO

14 €

FIORI DI ZUCCHINA FRITTI SERVITI CON GAZPACHO DI POMODORO

12 €

TARTARE DI MANZO, ERBE E FIORI *

15 €

CARPACCIO DI TONNO ROSSO CON CETRIOLI *

16 €

AGNOLOTTI CON RIPIENO DI CARNE E TARTUFO NERO

15 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE

13 €

RISO ALLE OSTRICHE *

15 €

SPAGHETTO FREDDO AI CROSTACEI E UOVA DI SALMONE

16 €

FILETTO DI MANZO CON TORTINO DI PATATE E FAGIOLINI *

18 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA *

18 €

SCALOPPA DI FOIE GRAS ALLE PESCHE E PAN BRIOCHE

30 €

TRIONFO DI MARE AL VAPORE *

30 €

GAMBERI E SCAMPI DEL MEDITERRANEO, LE OSTRICHE SERVITI CRUDI CON
ASTICE LEGGERMENTE SCOTTATO *

30 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *

13 €

* RICETTA SENZA GLUTINE

§ RICETTA VEGETARIANA

I NOSTRI DOLCI

CROSTATINA CON CONFETTURA DI ALBICOCCHIE E LAMPONI

MILLEFOGLIE AL TE' VERDE

IL NOSTRO AFFOGATO CON GELATO ALLE CASTAGNE MERINGHE E
SALSA CARMELLO*

FICHI AL CARMELLO *

MORBIDO ALLA VANIGLIA, FRAGOLE E ACETO BALSAMICO

CREMA DI CIOCCOLATO, NOCCIOLE, CRUMBLE E
GELATO ALLA VANIGLIA

7.00 CAD.

COCCOLE DOLCI:

CANNONCINO

BIGNÈ

MACARON

FROLLINO

1.00 € AL PEZZO

SORBETTI AL CUCCHIAIO

SORBETTO E INSALATA DI CILIEGIE *

SORBETTO AL LIMONE OPPURE PINA COLADA *

GELATO ALLA STECCA DI VANIGLIA OPPURE AL FIOR DI LATTE *

6.00 € CAD

VINI AL CALICE:

MALVASIA DOLCE DELL'EMILIA IGT-MONTE DELLE VIGNE

5 €

MOSCATO DI SCANZO DOCG 2013-PAGNONCELLI FOLCIERI

9 €