

MENU' DEI CLASSICI

MANZO ROSA SERVITO CON SALSA TONNATA *
12 €

ALICI MARINATE CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA E MENTA *
15 €

CULATELLO DI ZIBELLO 36 MESI ACCOMPAGNATO DA ZUCCHINE IN AGRO E ROBIOLA * *
25 €

INSALATA DI FRUTTI DI MARE CON
SCAMPI E GAMBERI *
25 €

TARTARE DI SALMONE, FINOCCHI, ARANCE E CAPRINO *
16 €

BATTUTA DI MANZO, NOCI, GRANA E TARTUFO NERO *
18 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE *
13 €

RISO MANTECATO CON TREVISANO, BURRATA E GAMBERO ROSSO * *
18 €

TORTELLO CON SEMI DI ALBICOCCA SERVITO CON TARTUFO NERO *
18 €

RAVIOLI DI CARNE SERVITI CON VERDURE IN FOGLIA CRUDE *
14 €

POLENTA E LUMACHE *
16 €

FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA ASPARAGI *
20 €

FILETTO DI BRANZINO SERVITO ALLA MEDITERRANEA *
18 €

PANCETTA DI MAIALINO CROCCANTE, VERZE E AGRUMI
18 €

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI *
22 €

CAPRETTO DISOSSATO COTTO AL FORNO, POLENTA E RAPE
18 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *
13 €

* RICETTA SENZA GLUTINE

 RICETTA VEGETARIANA

* Allo scopo di garantire la qualità massima delle migliori materie prime, alcuni dei nostri prodotti vengono congelati o abbattuti termicamente all'origine

I NOSTRI DOLCI

TRIS DI CIOCCOLATI

CREMOSO AL MANGO E IL SUO SORBETTO

IL NOSTRO AFFOGATO AL
CIOCCOLATO, MERINGHE E
PANNA

SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

CUORE MORBIDO ALLA
VANIGLIA E CILIEGIA

FRAGOLE, SORBETTO E
ACETO BALSAMICO

CROSTATINA CON
MELE, CANNELLA E PINOLI

COLOMBA ALLA SCORZA
D'ARANCIO, SALSA MASCARPONE E
GELATO ALLA VANIGLIA

MILLEFOGLIE CLASSICA E
GELATO ALLA VANIGLIA

7.00 € CAD.

COCCOLE DOLCI

MINI KRAPPEN ALLA CREMA
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO
CREMOSO AL MANGO
MORBIDO ALLO YOGURT E LAMPONI
CAMELIA ALLE ARACHIDI
PRALINA AL CIOCCOLATO
MACARONS

1.50 € AL PEZZO

SORBETTI AL CUCCHIAIO

INSALATA DI ANANAS E
SORBETTO CON PINACOLADA *

SORBETTO AL LIMONE OPPURE AL MANGO *

GELATO ALLA STECCA DI VANIGLIA OPPURE AL FIOR DI LATTE *

6.00 € CAD.