

## Antipasti

Code di gamberi di Mazara del Vallo cotti al vapore su bouquet di misticanza  
euro 18,00

Flan di zucchine e spinaci gratinato al forno con fondua di Gorgonzola dolce  
novarese DOP Castelli

euro 15,00

## Primi piatti

Risotto di carnaroli de 'Gli Aironi' con fantasia di verdure e formaggio  
Taleggio DOP Taddei

euro 13,00

Linguine Afeltra al sugo bianco di scampi e polpa di capesante scottate in  
padella

euro 13,00

Orecchiette baresi di Agricola del Sole con dadolata di gamberi argentini e  
curry

euro 13,00

Ravioli al nero di seppia con ripieno di ragout di pesce di lago e riduzione  
di Lugana

euro 13,00

Involtini di crespelle grattinate al forno al ripieno delicato di julienne di  
zucchine e bianco di branzino

euro 13,00

Trofie liguri del pastificio S. Rita al ragù dolce di coniglio e olive taggiasche  
euro 13,00

Spaghetti Mancini al pomodoro S. Marzano DOP dell'agro sarnese-nocerino  
e foglie di basilico

Tris di primi piatti a scelta euro 15,00 a persona  
(min. 2 persone; si possono degustare tre primi piatti diversi per ciascun tavolo)

## Secondi piatti

Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di Grana Padano stagionato  
12 mesi e aceto balsamico tradizionale di Modena DOP  
euro 19,00

## Contorni

Radicchio rosso trevigiano, melanzane, zucchine e peperoni rossi alla griglia  
euro 9,00

Insalata mista di lattuga romana, pomodoro pachino IGP, cipolle rosse  
di Tropea, olive nere taggiasche e carote a nastro

euro 7,00

Crochette di patate dorate al forno

euro 7,00

## Desserts

Anastasia

*Mousse al cioccolato bianco alle mandorle con un interno di cremoso al cioccolato fondente*

euro 9,00

Ricotta e pere

*Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere*

euro 9,00

Delizia al limone amalfitano

*Pan di Spagna con crema pasticciera al succo di limone e ricoperto con una salsa con bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P.*

euro 9,00

Freschezza ai lamponi

*Pan di Spagna bagnato con liquore alla vaniglia farcito con mousse allo yogurt e ricoperto da una salsa ai lamponi*

euro 9,00

Cigno nero

*Semifreddo al cioccolato, torroncino e mascarpone, cremoso al cioccolato e cubetti di pan di Spagna*

euro 8,00

Honduras

*Semifreddo al mango e al latte di cocco, cremoso al kiwi e salsa di fragole*

euro 8,00

Tiramisù

*Crema di mascarpone fresco con biscotti pavesini al caffè espresso*

euro 9,00

Afrodite

*Mousse al mango servita con passata di lamponi*

euro 9,00

Coperto e servizio

euro 2,50

*Non si accettano variazioni dei piatti proposti.*

## Bevande

Acqua minerale Panna 0.75cl	euro 2,50
Acqua frizzante San Pellegrino 0.75cl	euro 2,50
Aranciata San Pellegrino 0.20cl	euro 3,00
Coca Cola 0.25cl	euro 3,00
Sprite 0.25cl	euro 3,00
Te freddo Lipton 0.25cl	euro 3,00
Cedrata Tassoni 0.20cl	euro 3,00
Succo di mela Yoga 0.20cl	euro 3,00
Birra Nastro Azzurro 0.33cl	euro 3,50
Birra artigianale Baladin 0.33cl	euro 6,00
Caffè espresso Nespresso	euro 1,50
Caffè macchiato Nespresso	euro 1,50
Caffè decaffeinato Nespresso	euro 1,50
Caffè corretto	euro 2,00
Caffè d'orzo Nespresso	euro 2,00
Cappuccino Nespresso	euro 2,00
Tè caldo/camomilla/tisane	euro 3,00
Amaro	euro 3,00
Liquore	euro 3,00

# Allergeni

- Code di gamberi di Mazara del Vallo cotti al vapore su bouquet di misticanza allergeni: crostacei
- Flan di zucchine e spinaci gratinato al forno con fondua di Gorgonzola dolce novarese DOP Castelli allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti a base di latte
- Risotto di carnaroli de 'Gli Aironi' con fantasia di verdure e formaggio Taleggio DOP Taddei allergeni: latte e prodotti a base di latte
- Linguine Afeltra al sugo bianco di scampi e polpa di capesante scottate in padella allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce
- Orecchiette baresi di Agricola del Sole con dadolata di gamberi argentini e curry allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei
- Ravioli al nero di seppia con ripieno di ragout di pesce di lago e riduzione di Lugana allergeni: cereali contenenti glutine, pesce, latte
- Trofie liguri del pastificio S. Rita al ragù dolce di coniglio e olive taggiasche allergeni: cereali contenenti glutine
- Involtini di crespelle gratinate al forno al ripieno delicato di julienne di zucchine e bianco di branzino allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti a base di latte, pesce
- Spaghetti Mancini al pomodoro S. Marzano DOP dell'agro sarnese-nocerino e foglie di basilico allergeni: cereali contenenti glutine
- Gnocchi di patate caserecci in crema di trota affumicata, funghi champignones e germogli di spinaci allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, pesce
- Coregone aperto dorato alla piastra con insalata di pomodori cuore di bue all'origano e capperi di Pantelleria allergeni: cereali contenenti glutine, pesce
- Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di Grana Padano stagionato 12 mesi e aceto balsamico tradizionale di Modena DOP allergeni: latte e prodotti a base di latte
- Anastasia allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio
- Ricotta e pere allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio
- Delizia al limone amalfitano allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte
- Freschezza ai lamponi allergeni: cereali contenenti glutine, uova latte
- Cigno nero allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio
- Honduras allergeni: cereali contenenti glutine, latte
- Tiramisù allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte
- Afrodite allergeni: latte e derivati

## Vini Bianchi

Lugana Brolettino 2014 Ca dei Frati	euro 30,00
Lugana Cantine Franzosi	euro 15,00
Muller Thurgau 2015 Pacherof	euro 20,00
Bianco Perli Comincioli	euro 28,00
Pinot grigio Sot Lis Rivas 2014 Ronco del Gelso	euro 27,00
Sauvignon Sottomonte 2014 Ronco del Gelso	euro 27,00
Chardonnay Siet Vignis 2013 Ronco del Gelso	euro 27,00

## Vini Rossi

Chianti Classico Riserva 2011 Brancaia	euro 38,00
Rosso di Montalcino 2013 Capanna	euro 27,00
Brunello di Montalcino 2010 Capanna	euro 55,00
Amarone della Valpolicella 2011 Accordini	euro 55,00
Ronchedone 2012 Ca dei Frati	euro 31,00
Gropel Comincioli	euro 28,00
Groppello Cantine Franzosi	euro 15,00

## Vini Rosè

Chiaretto Diamante Comincioli	euro 27,00
Chiaretto Cantine Franzosi	euro 15,00

## Vini Frizzanti

Brut Franciacorta Barbalonga	euro 25,00
------------------------------	------------

Cuvee Prestige Brut Franciacorta Ca del Bosco	euro 47,00
Cuvee Brut Franciacorta Bellavista	euro 47,00
Milledì Brut Franciacorta Ferghettina	euro 45,00
Moscato d'Asti Cascina Fonda	euro 18,00
Lambrusco Gasparossa Amabile	euro 10,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene Brut Val d'Oca	euro 18,00
Prosecco Cantine Franzosi	euro 15,00

## Vini da Dessert

Moscato rosa Alto Adige Kellerei Gries 375 ml 2013	euro 25,00
Passito di Pantelleria Terre di Zagara 50 cl 2014	euro 20,00
Recioto di Soave Le Poesie Cantina di Soave 50 cl	euro 18,00

## Vini al bicchiere

Lugana Cantine Franzosi	euro 3,50
Groppello Cantine Franzosi	euro 3,50
Chiaretto Cantine Franzosi	euro 3,50
Prosecco Cantine Franzosi	euro 4,00

## Grappe e distillati

Sarpa Barrique Poli Veneto	euro 5,00
Grappa Amarone Trabucchi	euro 5,00
Grappa Lugana Otella	euro 5,00
Grappa di Brunello di Montalcino Capanna	euro 5,00
Grappa Brachetto Fratelli Marolo	euro 5,00

Grappa Moscato Fratelli Marolo	euro 5,00
Fine Cognac V.S. Martel	euro 5,00
Brandy de Jerez Cardenal Mendoza	euro 5,00
Calvados Chateau du Breuil	euro 5,00
Whisky House Malt Selezione Wilson e Morgan	euro 7,00
Whisky Single Malt Couvreur's Clehrach Michel Couvreur	euro 7,00

## Starters

Prawns of Mazara del Vallo steam cooked with salad bouquet

euro 18,00

Flan of zucchini and spinach au gratin with Gorgonzola from Novara fondue

euro 15,00

## First courses

Risotto of carnaroli by 'Gli Aironi' with vegetables fantasy and cheese

Taleggio DOP Taddei

euro 13,00

Linguine by Afeltra with white sauce of scampi and scallop pulp

euro 13,00

Orecchiette by Agricola del Sole with diced Argentine shrimps and curry

euro 13,00

Squid ink ravioli filled with ragout of lake fish and Lugana sauce

euro 13,00

Crepes rolls au gratin stuffed with zucchini julienne and seabass

euro 13,00

Trofie by S. Rita with sweet ragout of rabbit and olives

euro 13,00

Spaghetti by Mancini with San Marzano tomato DOP and basil leaves

euro 10,00

Homemade gnocchi of potatoes with cream of smoked trout, mushrooms and spinach leaves

euro 13,00

Trio of first courses of your choice euro 15,00 per person

(min. 2 persons; you can choose three different first courses per table)

## Second courses

Grilled whitefish with salad of tomatoes, oregano and capers from Pantelleria

euro 16,00

Sliced beef with arugula, Grana Padano and balsamic vinegar from Modena

euro 19,00

## Side Dishes

Grilled vegetables (zucchini, red bell peppers, radicchio and eggplants)

euro 9,00

Mixed salad (lettuce, tomatoes, carrots, olives, onions)

euro 7,00

Potato croquettes

euro 7,00

## Desserts

Anastasia

*White chocolate mousse of almonds filled with creamy dark chocolate*

euro 9,00

Ricotta e pere

*Hazelnuts biscuit stuffed with creamed ricotta and diced pears*

euro 9,00

Delizia al limone amalfitano

*Sponge cake with lemon juice custard and covered by sauce of lemon peel*

euro 9,00

Freschezza ai lamponi

*Sponge cake bathed with vanilla liquor and filled with yogurt mousse, covered by raspberry sauce*

euro 9,00

Cigno nero

*Parfait of chocolate, nougat and mascarpone, creamy chocolate and sponge cake cubes*

euro 8,00

Honduras

*Parfait of mango and coconut milk, creamy kiwi and strawberries sauce*

euro 8,00

Tiramisù

*Fresh mascarpone cream with pavesini biscuits and espresso*

euro 9,00

Afrodite

*Mango mousse with raspberry sauce*

euro 9,00