



Menù

Antipasti di terra

Prosciutto crudo di Parma

Con gnocco fritto e formaggio
(latte e derivati, glutine, solfiti)

14

Tartare di fassona

Con fonduta di provola e insalata di zucchine croccanti
(glutine, latte e derivati, senape)

14

Crunch di focaccia

Con crema di friggitelli, provola a umicata e carpaccio di wagyu
fiammeggiato

(latte e derivati, glutine, sedano, solfiti)

10



Antipasti di mare

Carpaccio di branzino

Con tartare di gambero viola, crumble di mais , cavolo rosso, marmellata al limone e zafferano e chips di riso
(crostacei, pesce, glutine)

15

Gamberi* in crosta di mandorle

Con marmellata di arance amare 3 pz
(frutta a guscio, crostacei, glutine, solfiti)

12

Polipetti in umido

con pomodoro, profumo di 'nduia, pure' e chips di pane
(pesce, latte, uova e derivati, glutine)

14

Flan di zuccina ripiena di misticanza di mare

con fonduta di provola e julienne di seppie scottate
(crostacei, pesce, latte, uova e derivati)

10



Antipasti vegetariani

Fiori di zucca

Ripieni di ricotta, in pastella con pesto di rucola
(glutine, latte)

8

Formaggi al cartoccio in carta fata

gorgonzola, camembert, provola con olive
taggiasche e crostini di pane
(Latte, glutine)

10

Carciofo alla giudia affumicato al legno di faggio

con maionese al rosmarino, crema di patate e
carciofi

(glutine, uova)

8



Primi piatti

Gnocchi di melanzane

ripieni di provola, con crema di pomodori
datterini, melanzane e mandorle
(glutine, uova, latte, frutta a guscio)

14

Risotto alla pescatora

con katsuobushi
(pesce, crostacei, molluschi, latte)

15

Spaghettoni al cacio e pepe

Con gambero* crudo di Mazara del Vallo e
sentore di limone
(latte e derivati, crostacei, glutine, sedano, uova e derivati)

14

Eliche giganti

Con crema di porcini, battuta di fassona e
fonduta di provola a umicata
(latte e derivati, glutine, senape, sedano, uova)

14

Bigoli all'aglio nero

con calamari scottati, zenzero,
peperoncino e pangrattato al prezzemolo
(Pesce, sedano, glutine)

15



Secondi piatti di mare

Frittura di calamari*

Gamberi*, baccalà* con insalatina di campo
(molluschi, pesce, crostacei, glutine)

22

Baccalà*

In olio cottura con crema di patate e carciofi, julienne di
carciofi fritti

(pesce, glutine, sedano)

22

Zuppa di mare*

In carta fata

(cozze, calamari, filetto di pesce bianco, gamberi)
(crostacei, pesce, molluschi)

22



Secondi piatti di terra

Cotoletta di maialino nero

Con salsa bernese e patate al forno

(glutine, sedano, solfiti, uova e derivati, latte, senape, solfiti)

20

Tagliata di manzo

Con olio al rosmarino, patate al forno
e spadellata di verdure in salsa di soia

(soia, sedano)

24

Filetto di cinta senese al pepe verde

con patate al forno e funghi pleos
leggermente piccanti

(sedano)

20

Rolle' di vitello

con ripieno di prosciutto cotto e provola con
pure' di patate e peperoni friggitegli fritti

(Glutine, latte, uova)

22



Dolci artigianali

Tiramisu'

(glutine, uova e derivati, latte)

5

Cheesecake ai frutti di bosco

(glutine, uova e derivati, latte)

5

Torta caprese

(uova e derivati)

5

Crema catalana

(uova e derivati, latte)

5

Caffetteria

Caffè ' 1,5

Amari/distillati 4/8

Acqua 75cl 2,5

Bibite 3

Vino calice 5

Coperto 3

* Prodotti congelati all'origine