

TAGLIERI	1	PRIMI DELLA TRADIZIONE	
Selezione di Salumi della tradizione e Formaggi Rari d'Alpeggio	€ 24	Amatriciana – Cacio e Pepe – Carbonara – Gricia	€ 14
ANTIPASTI DI MARE (all'interno vasta selezione di Crudi di Mare	)	SECONDI DI MARE	
Bocconcini di baccalà in tempura con maionese al wasabi	€ 16	Orata in panure di erbe aromatiche	€ 24
Insalata di mare classica	€ 18	Filetti di rombo con finocchi gratinati e salsa all'arancia	€ 24
Caponata di tonno rosso e melanzana	€ 18	Trancio di cernia scottato sulla pelle	€ 24
Arancina di riso al ragù di triglia e finocchietto	€ 13		
ANTIPASTI DI TERRA		SECONDI DI TERRA	
Terrina di zucca e patate con Beaufort d'Alpeggio	€ 14	Pancetta di maialino brado al coriandolo	€ 20
Pacchetti di pasta brisèe con misto bosco al timo	€ 16	Sovracoscia di pollo Bio al sidro con rosti di patate	€ 20
Tartare di fassona con salsa al parmigiano	€ 22	Arrosto di girello di vitello con purè agli agrumi	€ 24
PRIMI DI MARE		Tagliata di Scottona irlandese (ca. 250 gr.)	€ 24
Chicche di patate con calamari, carciofi e menta	€ 20	Filetto di Limousine francese (ca. 250 gr.)	€ 26
Paccheri al ragù di polpo verace	€ 20	Cuberoll di Angus argentino (ca. 250 gr.)	€ 26
Pasta mista cozze e gamberi	€ 20	CONTORNI	
Fregula sarda con conchiglie e pomodoro corbarino	€ 22	Patate Fritte o al Forno	€ 6
PRIMI DI TERRA		Spinaci al Vapore	€ 7
Zuppa di legumi e cereali	€ 16	Cicoria di Campo Ripassata o all'Agro	€ 7
Fettuccine al ragù di faraona e funghi	€ 22	Broccoletti Stufati con Aglio, Olio e Peperoncino	€ 7
	€ 22	Scarola con Pinoli, Uvetta, Olive Taggiasche e fondo di Alici	€ 7
Cannelloni di caccia ai tre pomodori	£ 22	Fagiolini Saltati al Sesamo Tostato	€ 8
Agnolotti di carne al sugo di chianina	€ 22	Radicchio trevigiano grigliato	€ 8