ANTIPASTI

-Carpaccio di scampi, riduzione del loro corallo, crema di burrata 2,6	20
-Costolette di angnello fritte con maionese al tartufo 1,2,4,7,9	20
-Flan di zucca con fonduta e porcini 2,7,9	15
-Moscardini al profumo di rosmarino e crema di ceci 2,9	20
-Tartare di fassona, capperi, olive e maionese alla senape 3,7	20

PRIMI

-Gnocchi di patate, ragù di vitello 1,2,7	15
-Raviolo ripieno di burrata con busera di scampi 1,2,5,6,8	20
-Risotto alla zucca blu bunker e amaretti (min 2 pers.) 2,3,4	17
-Zuppa di pesci e crostacei (coda di rospo, cozza, dentice, gamberi, palombo e vongole) 5,6,8	24

SECONDI

-Cotoletta di cavolfiore crema di taleggio e tartufo nero 2,3	16
-Filetto di manzo all'amarone con patate al forno 4	28
-Medaglione di faraona cotta a bassa temperatura con tortino di patate 2,3	20
-Trancio di rombo crema di zucchine e patate al forno 2,5	24
-Il bollito con purè e salsa verde 2,7	22

Si consiglia di avvertire il personale di sala di eventuali allergie. Lista allergeni:
1) Glutine 2) Lattosio 3) Soia e derivati 4) Arachidi e derivati 5) Pesce 6) Crostacei 7)Uova 8) Molluschi 9) Funghi
Coperto €4.00