



Menu

Antipasti

Savarin di cime di rapa e burrata con broccoletti panati e maionese all'Nduja

1, 3, 7

Patata americana arrostita in crema e croccante servita con branzino marinato al lime

** 4

Tartare di gamberi rosa accompagnata da un gelato ai piselli e brodetto saporito

2, 3, 4, 6

Calamaretti rosolati e serviti con una purea di ceci

** 1, 14

Rotolo di Foie Gras con ciliegie e pan brioche

* 1, 3, 7

Fettine di Fassona con salsa mousseline al tartufo

3

Primi Piatti

Mezzelune di pasta fresca ripiene alle verdure e astice con salsa alle zucchine

Trombetta

** 1, 2, 7

Fedelini di grano saraceno con ricci di mare e prezzemolo

** 1, 4, 7

Riso Baldo riserva con filetti di pesce persico, salvia e burro nocciola

** 4, 7

Bottoni di patate e zafferano ripieni di riso Erba Orsina, serviti con spugnole

1, 7

Spaghetti alla chitarra del Podere Forte, cipollotti e guanciale

1, 3, 7

Cannoncini ripieni al pollo ruspante, sugo d'arrosto, fave e pecorino

1, 3, 7, 13

Pietanze

Bianco di rombo ripieno ai gamberi, basilico e olive con pomodori confit

** 2, 4, 7, 12

Piccola frittura di scampi, calamaretti, salvia, zucchine e limone

** 1, 2, 7, 14

Club sandwich di branzino, lattuga e salsa Nantua

** 1, 2, 4, 7

Maialino arrostito alle erbe aromatiche con patate

7, 12

Piccione cotto e presentato in tre versioni

1, 3, 7, 12

Tenero di vitello arrostito e servito con scarola, ricotta e olive taggiasche

1, 7

** Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di meno 40°

* Prodotto congelato in alcuni momenti dell'anno per la non reperibilità del fresco



Vini spumanti al bicchiere

Franciacorta Brut Bredasole
Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard
Champagne Comte de Montaigne Rosè Grande Réserve

Dessert e Vini *abbinabili*

Piccole quenelles al mascarpone con salsa al vin cotto e croccante di nocciole (*gluten free*) 3, 7, 8, 12
Moscato Rosa Praepositus Abbazia di Novacella

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio (*gluten free*) 7, 8
Dindarello di Maculan

Tartare di pere al caramello con tortina al cioccolato fondente e gelato allo yogurt 3, 7, 8
Passito di Pantelleria Vinisola

Dolci strati al cioccolato e menta con sorbetto al fondente 3, 7, 8
Recioto della Valpolicella Ilatium

Sorbetto al mango (*gluten free*)

Mottarello alle ciliegie con meringhette (*gluten free*) 3
Carignano del Sulcis Passito Amentos

Pavlova rosa alle fragole 3, 7, 8
Moscato Passito di Sardegna Dolianova

Allergeni

- 1 **Cereali** contenenti glutine
- 2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 **Uova** e prodotti a base di uova
- 4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 **Soia** e prodotti a base di soia
- 7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- 9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
- 10 **Senape** e prodotti a base di senape
- 11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **Anidride solforosa e solfiti**
- 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi