Menu

Antipasti

Tatin di zucca spuma tiepida al parmigiano 28
1, 3, 7

Capesante rosolate con rosa di Gorizia in crema e arrostita, salsa al limone 30
14

*Calamaretti e lenticchie di Colfiorito croccanti 28
1, 14

Fettine di Fassona con salsa mousseline al tartufo 28
3

Carciofo romano al forno con scaloppa di foie gras 32
12

Quagliette disossate e arrostite al miele con la insalatina di puntarelle 28
7

Primi Piatti

Gnocchi di patate allo zafferano astice e lime 30
1, 2, 7

Risotto caprino aceto balsamico e polvere di ribes 28
7

Lasagnette con mazzancolle burrata e cima di rapa 30
1, 3, 7

Bottoni con Capesante con fantasia di piselli 30
1, 3, 7, 14

Spaghetti di antiche farine del Podere Forte con cipollotti e guanciale 28
1, 3, 7

Plin di manzo ed erbette, riduzione al vino rosso salsa al parmigiano e tartufo nero 28
1, 3, 7

Pietanze

Piccola frittura di scampetti e calamari con zucchine fiammifero 32
1, 2, 14

Taglio di ricciola in crosta di alga nori con salsa e carote viola 32
4

Filetto di rombo con kale in crema e fritto 32
1, 4

Lingotto di vitello avvolto nella pancetta salsa al vino bianco polvere di salvia patate e scalogni 32
7

Piccione cotto e presentato in tre versioni 32
1, 3, 7, 12

Maialino arrostito con erbine aromatiche e carciofi
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 Sampiterre i Barisei	10
Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard	16
Champagne Comte de Montaigne Rosé Grande Réserve	16

Dessert *€ 12,00* e Vini *abbinabili € 10,00*

Tatin mele spuma al calvados e gelato al dulce de leche *1,3, 7*
Chateau Violet Lamothe Sauternes

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio *7, 8*
Passito di Pantelleria Vinisola

Pere martin sec al vino rosso con cremoso allo zabaglione *1, 3, 8*
Barolo Chinato Fratelli Rovero

Crema cotta al pistacchio con lamponi al cioccolato *3,7, 8 (gluten free)*
Alto Adige Kerner Passito Abbazia di Novacella

Sorbetto ai mandarini *(gluten free)*

Bavarese al cioccolato con salsa ai marrons glace vaniglia e croccante alle nocciole *3, 7, 8*
Dindarello di Maculan

Strudel di prugne e pinoli con gelato alla vaniglia *1, 5, 7, 8*
Aleatico Passito dell'Elba agricola Allori

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