



Menu

Antipasti

Piatto vegetariano con savarin di broccoletti, burrata di Andria e maionese saporita	28
1, 3, 7	
Patata americana in crema e croccante con storione al lime e verdure in carpione leggero	30
4, 7, 12	
*Calamaretti padellati e serviti con salsa di ceci	28
1, 14	
Tartare di gamberi rosa con gelato ai piselli e brodetto saporito	30
2, 4, 6	
Fettine di Fassona Piemontese con salsa mousseline al tartufo	28
3	
Terrina di Foie Gras con ciliegie al vin cotto e pan brioches	30
1, 3, 7, 12	

Primi Piatti

Bottoni agli asparagi variegati con salsa all'agretto di limone	28
1, 3, 7	
Tortelli ripieni ai fiori di zucchine con piccolo ragout di scampetti	30
1, 2, 3, 7	
Risotto mantecato all'astice e lime (MINIMO PER 2 PERSONE)	32
2, 3, 7	
Maccheroncini ripieni al baccalà con salsa beurre blanc e polvere di cipolle abbrustolite	30
1, 2, 4, 7, 12	
Spaghetti alla chitarra di antiche farine del Podere Forte con cipollotti e guanciale	28
1, 3, 7	
Cannoncini ripieni al pollo ruspante con sugo d'arrosto, fave e pecorino	28
1, 3, 7, 12	

Pietanze

Piccola frittura di scampi e calamaretti con zucchine, salvia e limone	32
1, 2, 4	
Filetto di dentice al vapore con crema di piselli e limone, ortaggi e olio di crostacei	32
4, 7, 14	
Bianco di rombo rosolato e servito con cuore di lattuga, polvere di porri e maionese alle erbe	32
3, 4	
Controfiletto di manzo Wagyu alla brace con piccola parmigiana	40
1, 7	
Piccione cotto e presentato in tre versioni	32
1, 3, 7, 12	
Maialino al forno con erbine aromatiche e verdure alla milanese	32
1, 7, 12	

** 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 Barone Pizzini	10
Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard	16
Champagne Comte de Montaigne Rosé Grande Réserve	16

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

Mousse al cioccolato fondente con brownies e gelato alla menta

1, 3, 7, 8

Barolo Chinato

Semifreddo al gianduia con mango in dadolata e in salsa

3, 7, 8 (*Gluten free*)

Pasithea rosa Moscato Rosa

Cremoso alla liquirizia con pere William

3, 7 (*Gluten free*)

Recioto della Valpolicella

Clafoutis alle ciliegie con gelato al vin cotto

1, 3, 7, 8, 13

Passito di Sardegna

Sorbetto ai lamponi

(*gluten free*)

Crema cotta al caffè' con spuma al mascarpone e savoiardi rosa di Reims

1, 3, 7

Château Violet Lamothe Sauternes

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio

7, 8

Vinalia passito di Moscato Giallo, Alto Adige

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