



Menu

Antipasti

Piatto vegetariano con zucchine trombetta, pomodorini gialli e ricotta allo zafferano	28
1, 3, 7	
Capesante rosolate con verdure passate e crumble vegetale	30
1, 3, 4	
*Calamaretti rosolati e serviti con salsa di ceci	28
1, 14	
Carpaccio di scampi con gelato ai ricci di mare	36
1, 2, 4, 6, 14	
Fettine di Fassona Piemontese con salsa mousseline al tartufo	28
3	
Terrina di Foie Gras con gelato di albicocche e coscia d'oca al pralinato di nocciole	30
1, 3, 7, 8, 12	

Primi Piatti

Bottoni ai tre pomodori con Burrata di Andria e olio di semi di zucca	28
1, 3, 7	
Trottole di semola con piccolo ragù di pesce nobile, crumble al limone e spuma di ortiche	30
1, 4, 7	
Risotto mantecato all'astice e lime (MINIMO PER 2 PERSONE)	32
2, 3, 7	
Lasagnetta verde all'italiana al ragout fine di vitello e parmigiano	30
1, 3, 7, 12	
Spaghetti alla chitarra di antiche farine del Podere Forte con cipollotti e guanciale	28
1, 3, 7	
Gnocchi di patate cacio e pepe con vongole veraci ed erba cipollina	28
1, 7, 14	

Pietanze

Piccola frittura di gamberi e calamaretti con zucchine	32
1, 2, 4	
Taglio di ricciola croccante con salsa al vino bianco, lemongrass e zenzero	32
4, 7, 14	
Bianco di rana pescatrice con pomodorini, agretto di limone e asparagi di mare	32
3, 4, 7	
Tenero di vitello in porchetta al BBQ con erbine tenere salmoriglio e patate di montagna	32
1, 7	
Piccione cotto e presentato in tre versioni	32
1, 3, 7, 12	
Faraona ripiena con lingotto panato alla milanese e purea di carote	32
1, 7, 12	

** Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di meno 4°C*

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

Vini spumanti al bicchiere

Franciacorta Brut Barone Pizzini

Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard

Champagne Comte de Montaigne Rosé Grande Réserve

10

16

16

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

Torta di pere e cioccolato con gelato al caramello

1, 3, 7, 8

Barolo Chinato

Cupola come una cassata siciliana e gelo al mango

(gluten free)

7, 8

Passito di Pantelleria

Piccola crostata con fragoline di bosco e sorbetto di magiostre

1, 3, 7, 12

Pasithea Rosa da uve Moscato Rosa

Pesche flambé con gelato all'amaretto e crumble

(gluten free)

3, 7, 8

Kerner Passito

Sorbetto alla pesca bianca

(gluten free)

Fichi caramellati serviti con spuma di zabaglione freddo

3, 7, 12

Chateau Violet Lamothe Sauternes

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio

(gluten free)

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