

ANTIPASTO DI MARE (Obbligatorio)

21,50

- Scaloppata di tonno fresco al sesamo nero con guacamole e chips di zucca
- Tartar di gambero con crema alla rapa rossa e granella di pistacchio
- Crocchette di salmone con hummus di ceci al profumo di aneto
- Focaccina mediterranea con acciuga del Cantabrico, salsa di pomodoro e origano
- Flan caldo di ricotta e timo con fondata al Blu della Lessinia

ANTIPASTO TERRA (Obbligatorio)

21,50

- Tagliata di manzo Black Angus alla griglia con battuto di prugne, uvetta, pinoli e scaglie di ricotta salata
- Crocchette di Chianina Toscana con hummus di ceci al profumo di erba cipollina
- Polentina morbida di grano saraceno con stracotto di cinghiale
- Focaccina mediterranea con prosciutto crudo di Montagnana e crema di melanzane
- Flan caldo di ricotta e timo con fondata al Blu della Lessinia

PRIMI DI MARE

- Spaghetti allo scoglio (in rosso) 22,00
- Paccheri partenopei con code di gambero mazzancolle, stracci di burrata, pomodorini e salsa verde 19,00
- Fettuccine emiliane con code di gambero, crema di zafferano e scaglie di mandorle 19,00
- Linguine al nero di seppia alla "carbonara di mare" 17,90
- Ravioli di Tropea con code di gambero e pancetta croccante 18,50
- Fettuccine Emiliane con bocconcini di pesce spada fresco, crema di melanzane, pomodorini datterino e frisella 18,50

PRIMI DI TERRA

- Gnocchi caresecci all'Antica 18,90
(con tartufo nero, crema di mascarpone e Grana Padano)
- Pappardelle Emiliane al ragù di lepre in bianco 18,30
- Fusilli molisani con funghi porcini, stracci di manzo e scaglie di Grana Padano 19,90
- Strigoloni liguri con maialino rosolato, friarielli e formaggio Blu della Lessinia 18,30
- Gnocchi di ricotta caserecci con zucca, tartufo nero, stracci di speck e Asiago vecchio 19,80
- Paccheri partenopei con funghi porcini, pancetta rosolata e scaglie di Asiago vecchio 19,50
- Ravioli di Tropea con 'nduja calabria, crema di burrata pugliese e rucola fresca 18,50

SECONDI DI MARE

- Grigliata mista di pesce 29,90
(filetto di tonno con crema di salsa di soja, scaloppata di coda di rosso, filetto di salmone con verdurine spadellate e gamberone reale)
- Filetto di tonno fresco alla griglia con zenzero in agrodolce, timballino di riso venere e salsa wasaby 23,90
- Filetto di salmone selvaggio alla griglia con zucca al forno a timballino di quinoa 22,50
- Branzino fresco alla griglia con verdure grigliate 22,70
- Frittura mista di pesce 18,90

SECONDI DI TERRA

- Grigliata mista di carne 28,50
(tagliata di manzo su letto di valeriana e scaglie di ricotta affumicata, tagliata di pollo su letto di rucola e Grana Padano, tagliata di coppa di maiale con cipolla rossa in agrodolce, salsiccia con crostini di polenta e patate spadellate)
- Tagliata di manzo Black Angus australiano alla griglia con radicchio grigliato e scaglie di Grana Padano 22,50
- Filetto di manzo con funghi porcini 32,00
- Tagliata di Chianina toscana con zucca al forno e funghi porcini spadellati 29,50
- Costata di manzo della Lessinia alla griglia con patate spadellate (600gr.) 32,50
- Picanha di manzo Black Angus alla griglia con salsa chimichurri e patatine fritte rustiche (350gr.) 27,90
- Cosce d'anatra confit con patate spadellate e cipolla rossa di Tropea in agrodolce 23,50

PER I PIU' PICCOLI

- Tortellini di Valeggio con panna e prosciutto cotto 16,90
- Maccheroncini al ragout di carne 12,00
- Milanese di pollo con patatine fritte 16,50
- Wurstel alla griglia con patatine fritte 10,00

CONTORNI

- Insalata mista 6,50
- Patate spadellate all'olio extra vergine di oliva al profumo di rosmarino 6,50
- Verdure grigliate 6,50
- Verdurine fresche spadellate 6,50
- Zucca al forno 6,50
- Patatine fritte 6,50

DESSERT

- Tiramisù tradizionale 7,30
- Sacher torte con panna montata 7,80
- Foresta nera 7,80
- Semifreddo al pistacchio 8,50
- Setteveli al cioccolato 7,80
- Cheesecake con frutti di bosco 7,80
- Pandoro con crema al mascarpone 6,70
- Millefoglie di Perbellini con cioccolato gianduia 8,00
- Torta alle mele calda con gelato alla crema 7,90
- Tortino caldo al cioccolato con gelato al pistacchio di Sicilia 7,70
- Crema catalana 7,00
- Macedonia di frutta fresca 6,90
- Sorbetto della casa al vino Recioto 5,30
- Sorbetto al limone 4,90
- Sorbetto al caffè 4,90