

Gran Antipasto Mare

19.90

Millefoglie di chips di pane integrale con baccalà mantecato, polpo alla galiziana con patate prezzemolate e salsa aioli, zucca al forno all'aceto balsamico, carpaccio di pesce spada leggermente affumicato e vinaigrette ai lamponi

Gran Antipasto della Tradizione

19.90

Roast beef all'inglese con tartufo, radicchio sablè e parmigiano, chips di pane integrale purè di zucca all'aceto balsamico e guanciale, tagliata di fungo Portobello salsa al Monte Veronese e speck

Primi Piatti di Terra

Boccoli al ragù d'anatra all'amarone, mirtilli e grana 17.00

Maccheroncini alla crema di brie, radicchio e guanciale 16.00

Raviolo con brasato al barolo, salsa di stracotto e parmigiano 18.00

Primi Piatti di Mare

Raviolo alle capesante e code di mazzancolle con salsa di zucchine e basilico 18.00

Maccheroncino al ragù di calamaretti in salsa di pistacchio, zafferano e bottarga di muggine 17.00

Boccoli alla veneziana con salsa di radicchio 16.00

Secondi Piatti di Terra

Brasato con polenta e stick di zucca al forno	17.00
Tagliata di filetto al tartufo e funghi Portobello	29.90
Secreto iberico con patate al vapore e radicchio il forno sablè	17.00

Secondi Piatti di Mare

Filetto di salmone norvegese alla griglia con Iceberg, finocchio e aceto ai lamponi	20.90
Branzino alla griglia	20.80
Tagliata di tonno con brise e cremoso di mascarpone alla senape	20.90

Contorni

	6.00
Patate forno, Patate fritte, Insalata mista, Verdure alla griglia	

Dessert

Cremoso al cioccolato con salsa ai frutti rossi	7.00
Panettone e salsa allo zabalone	7.00

COPERTO	5.00
---------	------