

**ANTIPASTO DI MARE (obbligatorio)**

18,00

- Scottata di tonno rosso al sesamo nero su letto di radicchio spadellato all'aceto balsamico di Modena e frutta secca esotica
- Polentina calda con spadellata di pesce
- Canapè con mousse di baccalà e crema di capperi
- Crostino di baguette con guacamole e code di gambero, crostino di baguette con mousse di stracciatella e salmone affumicato

**ANTIPASTO TERRA (obbligatorio)**

17,00

- Scottata di filetto di manzo alla senape su letto di radicchio spadellato all'aceto balsamico di Modena e frutta secca esotica
- Polentina morbida con funghi porcini e finferli spadellati
- Canapè con mousse di burrata e straccetti di prosciutto crudo croccante
- Prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi su letto di valeriana e scaglie di rafano

**PRIMI DI MARE**

- Spaghetti allo scoglio (in rosso) 19,50
- Paccheri partenopei con code di gambero mazzancolle, straccetti di burrata, pomodorini e salsa verde 16,50
- Fettuccine emiliane con code di gambero, crema di zafferano e scaglie di mandorle 16,50
- Linguine al nero di seppia alla "carbonara di mare" 15,90
- Spaghetti alla chitarra ai crostacei 21,00  
(code di gambero, gaberone, polpa di granchio e pomodorini)

**PRIMI DI TERRA**

- Gnocchi caresecci con crema di mascarpone, Grana Padano e prosciutto crudo croccante 16,90
- Fusilli Molisani con funghi porcini, straccetti di manzo e scaglie di Grana Padano 17,50
- Strigoloni Liguri con maialino rosolato, friarielli e formaggio Blu della Lessinia 15,90
- Paccheri partenopei con funghi porcini, pancetta rosolata e scaglie di Asiago vecchio 16,50
- Ravioli di Tropea con 'nduja calabra, crema di burrata pugliese e rucola fresca 15,90

**SECONDI DI MARE**

- Grigliata mista di pesce 27,80  
(filetto di tonno con crema di salsa di soja, scaloppata di coda di rospo, filetto di salmone con verdure spadellate e gamberone reale)
- Filetto di tonno fresco alla griglia con zenzero in agrodolce, timballino di riso venere e salsa wasaby 20,00
- Trancio di filetto di salmone fresco alla griglia con verdure fresche spadellate e crema di topinambur 19,50
- Branzino fresco alla griglia con verdure grigliate 20,00
- Frittura mista di pesce 17,50

**SECONDI DI TERRA**

- Grigliata mista di carne 26,50  
(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 filetto di manzo alla griglia con zucca al forno e radicchio grigliato 22,00
- Filetto di manzo con funghi porcini 26,00
- Costata di manzo della Lessinia con patate spadellate 26,90
- Picanha di manzo alla griglia con pinzimonio di verdure e yogurt greco all'aneto (350 gr.) 20,00
- Cosce d'anatra confit con caponata di verdure 20,00

**PER I PIU' PICCOLI**

- Tortellini di Valeggio con panna e prosciutto cotto 14,00
- Maccheroncini al ragout di carne 9,00
- Milanese di pollo con patatine fritte 12,00
- wurstel alla griglia con patatine fritte 8,00

**CONTORNI**

- Insalata mista 5,50
- Patate spadellate all'olio extra vergine di oliva al profumo di rosmarino 5,50
- Verdure grigliate 5,50
- Verdure fresche spadellate 5,50
- Caponata di verdure 5,50
- Patatine fritte 5,50

**DESSERT**

- Strudel caldo con gelato alla crema 7,00
- Tiramisù tradizionale 6,50
- Foresta nera 6,50
- Semifreddo al pistacchio 7,00
- Setteveli 6,50
- Torta alle mele calda con gelato alla crema 6,50
- Tortino caldo al cioccolato con gelato al pistacchio di Sicilia 6,50
- Crema catalana 6,50
- Macedonia di frutta fresca 6,50
- Sorbetto della casa al vino Recioto 4,20
- Sorbetto al limone 3,80
- Sorbetto al caffè 3,80



2022  
E  
F  
A  
T  
A  
N