

Antipasti

INSALATA D'AUTUNNO | 12 €

Puntarella con alici del Mar Cantabrico, arance e melagrana (4)

SFOGLIA DI PANE E BROCCOLO | 14 €

Sfoglia di pane nero su stracciatella di burrata con salsa di broccolo e dolce salsiccia (1,7)

MILLEFOGLIE DI ZUCCA | 14 €

Con radicchio rosso, robiola e terra di pane al rosmarino (1,7)

Primi Piatti

CREMA DI MARRONI | 15 €

Di San Mauro in brodo di cappone e fave di cacao (9)

VERMICELLI DI GRAGNANO | 17 €

Con cacio, pepe, lime e bottarga (1,4,7)

CALAMARATA DI GRAGNANO "BUONDONNO" | 18 €

Con ragù di cervo e crema di peperoni arrostiti (1,9)

RISOTTO ZUCCA E LIQUIRIZIA | 16 €

Riso carnaroli Riserva San Massimo, zucca arrostita e sensazione di liquirizia (7,9)

Secondi di pesce

CALAMARETTI ALLA PLANCHA | 20 €

Con hummus di fagioli e chips di rapa rossa (4)

POLPO GRIGLIATO | 22 €

Con crochè di patate, pesto al prezzemolo e limone rapè (1,4,7)

BACCALA' | 20 €

Trancio di baccalà con salsa di cavolo viola, rafano fresco e pesto al prezzemolo (4)

Secondi di carne

MAIALINO, LA NOSTRA TRADIZIONE | 20 €

Con polenta e patata al forno (9)

TARTARE DI SCOTTONA IRLANDESE | 19 €

Sale, olio, pepe, senape contadina in grani BIO e cannolo di verdura (10)

LA VENEZIANA | 19€

Fegato di vitello, cipolla, ratafià di fichi e polenta maranello (1)

LASCIATECI FARE | 55 €

5 portate scelte dallo Chef

-

Il menù viene servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

Le bevande e i dolci non sono comprese nel prezzo.

Coperto | 3,50 €

Acqua | 2,50€

Bibite | 3,50 €

Caffè | 2,00 €

Per garantire la salubrità del prodotto, il pesce fresco viene abbattuto nel rispetto della normativa Cee 883 2004

Allergeni: 1:Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), 2:Crostacei e derivati, 3:Uova e derivati, 4:Pesce e derivati, 5:Arachidi e derivati, 6:Soia e derivati, 7:Latte e derivati, 8:Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), 9:Sedano e derivati, 10:Senape e derivati, 11:Sesamo e derivati, 12:Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l, 13:Lupini e derivati, 14:Molluschi e derivati

Dessert

DOLCE DELLE ROSE | 9 €

Con crema del giorno (1,3,7)

ZUPPA INGLESE | 9 €

Con Alchermes, caffè e Borsci S. Marzano (1,3,7)

GIA' ROTTA | 9 €

*Meringa, spuma di Zabaione, mandorle pralinate, gelato al caffè e pepe
Timut (3,7,8)*

SEMIFREDDO AL DURELLO | 9 €

*Semifreddo al Lessini Durello DOC, cuore all'albicocca e frutti di bosco
(1,7,12)*

GELATI

Pistacchio di Bronte DOP di Emma Scaravilli (7,8) | 6 €

Nocciola trilobata di Ractagino (7,8) | 6 €

Ricotta di Pecora & Capra e amarene sciroppate (7) | 8 €

Sorbetti del giorno al cucchiaino | 6 €

Allergeni: 1:Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), 2:Crostacei e derivati, 3:Uova e derivati, 4:Pesce e derivati, 5:Arachidi e derivati, 6:Soia e derivati, 7:Latte e derivati, 8:Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), 9:Senape e derivati, 10:Senape e derivati, 11:Sesamo e derivati, 12:Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l, 13:Lupini e derivati, 14:Molluschi e derivati