



Menu à la carte – ASPORTO

ANTIPASTI

Insalata di mare su crema di patata, piccole verdure, sedano croccante e gocce di aceto balsamico* €9,00

Prosciutto crudo di Parma, insalatina di melone, bavarese al pomodoro pachino e fiordilatte € 8,00

Strudel di verdure e pere, su crema allo zafferano con semi di papavero 7,50

Vitello tonnato e falda di peperone in salsa di acciughe €7,50

Tartare di manzo con patata, barbabietola e frutto del capperone con vele di pane speziato €9,00

PRIMI PIATTI

Paccheri, polipo, cipollotto e peperone rosso mantecati con pesto di finocchietto selvatico * €8,00

Lasagnetta di gamberi con verdure brasate, pomodorini caramellati e pesto leggero* €9,00

Spaghetti alla chitarra con pomodoro datterino marinato al timo, olio di frantoio, ricotta da raspa e gocce di basilico €7,00

Ravioli di carne con vellutata al parmigiano, sentore di prosciutto crudo e pistacchi tostati €7,50

Gnocchetti di patate e spinaci in emulsione al pepe rosa, crema di taleggio e polvere di prosciutto disidratato €7,00

Duetto di riso bianco e selvatico profumato al prosecco e rosmarino con gocce di gorgonzola liquido €7,00 (min x 2 persone)

SECONDI PIATTI

Filetti di pesce persico alla borromea con tortino di patata schiacciata salvia e limone* €10,00

Fritto misto mediterraneo con verdure in tempura * €9,50

Trancio di ombrina con crumble di olive taggiasche e passatina di sedano rapa €12,00

Filetto di maialino in crosta di senape di Digione, con mela brasata alla cannella €10,50

Cubo di vitella alla milanese, crema di gorgonzola e variazione di verdure €9,50

Tagliata di manzo all'aceto balsamico, spinacio brasato e pomodori canditi €11,00

Flan di asparagi, crema al parmigiano e uovo in camicia €8,00

DESSERT

Mosaico di frutta fresca €4,00

Tiramisù della tradizione €4,00

Torta di mele con salsa calda alla vaniglia €4,00

* I prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine