

Menu d' Autunno

Antipasti - Hors D'oevres

Prosciutto di Carpegna al coltello con gnocco fritto

Carpegna ham with fried bread dough

€ 14,00

Sformato di funghi di bosco con salsa allo zafferano

Wild mushroom flan with cream of saffron

€ 14,00

Terrina di foie gras con marmellata di cipolle rosse e brioche calda

Foie gras terrine with red onion jam and warm brioche

€ 24,00

Uovo fritto in camicia su fonduta di parmigiano al profumo di tartufo

Fried poached egg on parmesan cheese fondue aromatized with truffle

€ 16,00

Grande insalata di mare* calda all'extravergine e limone

Sea food salad with extra-virgin olive oil and lemon

€ 20,00

Nido di gamberi* in pasta Kadaifi con le sue salse

Nest of prawns in Kataifi pasta and its sauces

€ 18,00

Fantasia di carpacci di pesce** con soia e salsa ginger

Fantasy of fish carpaccio with soy and ginger sauces

€ 18,00

Girella di spada aromatizzato con crema di patate e prezzemolo

Roll of flavored swordfish with cream of potatoes and parsley
€ . 16,00

Primi Piatti - First Course

Le nostre pappardelle di farro al ragù di cinghiale
Home made large tagliatelle pasta with boar ragout
€ .14,00

Risotto allo spadone trevisano
Mantecato alle pere e mascarpone
Red chicory risotto with peer and mascarpone cheese
€ .14,00

Tortelli di capriolo in crema di taleggio
Con gocce del suo fondo e mandorle sfogliate
Fresh ravioli filled with venison in Taleggio cheese cream and almond
€ .16,00

Gnocchetti di patate e spinaci al gorgonzola naturale e cubetti di zucca gialla
Green gnocchi with gorgonzola blue cheese and pumpkin nuts
€ .14,00

Spaghetti alla chitarra con stracci di pescatrice carciofi e bottarga di muggine
Spaghetti with monkfish artichokes and mullet roe
€ .18,00

Ravioli di baccalà in crema di patate rosse
Ravioli pasta stuffed with cod fish in red potato cream
€ .16,00

Risotto con piselli e calamari freschi

Fresh squid and peas risotto

€ .16,00

Rigatoni alle code di gamberi con pomodori secchi e olive taggiasche

Rigatoni pasta with shrimps dried tomato and olives

€ . 18,00

Secondi Piatti - Main Course

La nostra Costata alla Fiorentina (x 2 pers.)

T-bone steak Florentine style (x 2 pers.)

€ . 30,00 (per person)

Cervella di vitello dorate con verdure in tempura

Veal brain with vegetable in tempura

€ . 22,00

Carré d'agnello* in crosta di sale rosso con timballo di patate e bacon

Rack of lamb in red salt crust with potato and bacon timbale

€ . 28,00

Filetto di maialino ai grani di senape con patate e fagiolini

Pork fillet in mustard cream with green beans and potato

€ . 22,00

Branzino al forno in crosta di sale con verdure al vapore (x 2 pers.)

Baked sea-bas in salt crust with steamed vegetables (x 2 pers.)

€ . 25,00 (per person)

Filetto di gallinella di mare in guazzetto bianco ai frutti di mare

Gurnard fillet in white stew with seafood

€ . 28,00

Bianco di rombo ai cuori di carciofo e patate

Turbot fillet with artichoke and potatoes

€ . 30,00

Tagliata di tonno in crosta mediterranea**

Con insalatina novella

Tuna fish in Mediterranean seeds crust

€ . 25,00

* in mancanza di prodotto fresco per alcuni piatti potrebbe essere utilizzato prodotto congelato/surgelato all'origine

** il prodotto ittico crudo o poco cotto ha subito un trattamento di bonifica preventivo

Menu Degustazione Terra

Tasting meat menu

€ . 40,00

Stuzzichino dello chef

Chef's appetizer

Sformato di funghi di bosco con salsa al formaggio di monte

Wild mushroom flan with cream of typical cheese of our mountain

Risotto allo spadone trevisano

Mantecato alle pere e mascarpone

Red chicory risotto with peer and mascarpone cheese

Filetto di maialino al vecchio balsamico

Pork fillet in old balsamic vinegar

Dessert dello chef

Chef's dessert

Menu Degustazione Mare

Tasting fish menu

€ . 40,00

Stuzzichino dello chef
Chef's appetizer

Girella di spada aromatizzato con crema di patate e prezzemolo
Roll of flavored swordfish with cream of potatoes and parsley

Risotto con piselli e calamari freschi
Fresh squid and peas risotto

Filetto di orata al pesto di uvetta e pinoli
Gilthead fillet with pine nut and raisin sauce

Dessert dello chef
Chef's dessert

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"