

Menu d' inverno

Antipasti - Hors D'oevres

Prosciutto di Carpegna al coltello con gnocco fritto caldo

Carpegna ham with fried bread dough

€ 14,00

Tartar di manzo vecchia maniera

Con schiacciatine al rosmarino

Beef tartar in old style dressing

€. 14,00

Sformato due gusti (carciofi e zucca) con salsa al gorgonzola dolce

Artichoke and pumpkin flan with cream of soft blue gorgonzola cheese

€. 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

Grande insalata di mare calda all'extravergine e limone*

Sea food salad with extra-virgin olive oil and lemon

€ 18,00

Nido di gamberi in pasta kadaifi con le sue salse*

Nest of prawns in Kadaifi 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

Guazzetto di polipetti

con crostoni di polenta bianca

curled octopus casserole with white polenta crouton

€ 18,00

Primi Piatti - First Course

Conchiglie al ragù di cinghiale al profumo di finocchietto

Conchiglie pasta with boar ragout wild fennel flavored

€.14,00

Risotto mantecato al trevisano tardivo

Con pere e mascarpone

Red chicory risotto with peer and mascarpone cheese

€.14,00

Tortelli di ricotta di pecora alle punte d'asparagi

Fresh ravioli stuffed with ricotta cheese in asparagus sauce

€.14,00

Gnocchetti di patate e barbabietola al gorgonzola naturale

Green gnocchi with gorgonzola blue cheese

€.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 patate e cime di rapa in vellutata alle vongole veraci

Ravioli pasta filled with potatoes and turnip sprouts in a sauce of clams

€.18,00

Risotto ai canestrelli e porro

Risotto with baby scallop and leek

€.18,00

Garganelli freschi agli scampi in salsa bisque

Fresh garganelli pasta with scampi in bisque sauce

Secondi Piatti - Main Course

La nostra Costata alla Fiorentina (x 2 pers.)

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

€. 25,00

Costoletta di vitello ai carciofi e patate

Veal cutlet with artichoke and potato

€. 25,00

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

€. 25,00

Rognoncino di vitello trifolato con rosti di patate

Sautéed veal kidney with potato rosti

€. 25,00

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

Tempura di pesce del giorno e verdure con salsa di soia

Fresh fish and vegetable tempura with soy sauce

€. 25,00

Filetto di rombo ai cuori di carciofo e patate

Turbot fillet with artichoke and potatoes

€. 25,00

Tagliata di tonno al sesamo*

Grilled tuna fish in sesame seeds crust

€. 25,00

Formaggi - Cheese

Fantasia di formaggi delle nostre valli

Selection of special cheese from our vallies

€. 15,00

* 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 fish meat

€. 40,00

Stuzzichino dello chef

Chef's appetizer

Rollè di coniglio in salsa agrodolce con quenelle di marmellata di cipolle

Rabbit roulade with sweet and sour cream and red onions jam

Gnocchetti di patate e barbabietola al gorgonzola naturale

Green gnocchi with gorgonzola blue cheese

Filetto di maialino al vecchio balsamico

Pork fillet in old balsamic vinegar

Dessert dello chef

Chef's dessert

Menu Degustazione Mare

Tasting menu fish

€. 40,00

Stuzzichino dello chef

Chef's appetizer

Tempura di pescato del giorno e verdure con salsa di soia

Fresh fish and vegetable tempura with soy sauce

Ravioli di patate e cime di rapa in vellutata alle vongole veraci

Ravioli pasta filled with potatoes and turnip sprouts in a sauce of clams

Bocconcini di pesce spada in guazzetto siciliano con capperi in fiore

Swordfish pieces stewed in Sicilian sauce with capers

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"