

ANTIPASTI

SOFFICIOTTO DI PORCINI E TARTUFO SU FONDUTA DI ASIAGO	14
I NOSTRI AFFETTATI CON LA GIARDINIERA DI MONICA	12
BACCALA' MANTECATO CON CROSTINI DI PANE E MAIS BIANCOPERLA 🌻	13
BATTUTA DI MANZO ALLA SENAPE DI DIGIONE CON SFOGLIE DI PANE CROCCANTE E CIPOLLA DI TROPEA MARINATA	15
SARDE CON CIPOLLATA	13
SCALOPPA DI FOIE GRAS CON PAN BRIOCHE, CHUTNEY DI ALBICOCHE E NOCI, CONFETTURA DI CIPOLLE DI TROPEA E RIDUZIONE DI PORTO	18
CROSTONE DI BURRATA CON ALICE DI MENAICA 🌻, DATTERINO IN CONFIT E CRUDO DI PARMA 18 MESI	15
SALMONE SELVAGGIO 'SOCKEYE' AFFUMICATO CON INSALATINA DI FINOCCHIO E ARANCIA	15

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE TARTUFATI CON RIPIENO DI FORMAGGIO E TARTUFO	14
TAGLIOLINI AI FINFERLI CON CREMA DI PARMIGIANO	13
RISOTTO 🌻 AL TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI (MIN 2 PORZ)	14
BIGOLI MORI OIO E SARDELA, CON CIPOLLA DORATA, PINOLI E PESTO DI PANE E MANDORLE	10
GNOCCHI DI RICOTTA CON POMODORI DATTERINO, CREMA DI ZUCCHINE E GRATTUGIA DI RICOTTA AFFUMICATA	13
GARGATI AI DURELLI	12
PASTICCIO AL FORNO (LASAGNA)	10
TORTELLI DI MELANZANE CON BURRATA E DATTERINO IN CONFIT	14
PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA SERVITA TIEPIDA	8
MALTAGLIATI DI PANGRATTATO E GRANA CON SUGO DI COLOMBINO, FUNGHI, FIORI DI ZUCCA E BRICIOLE DI PANE TOSTATO	14

SECONDI PIATTI

FARAONA ALLE PRUGNE (ALLEVAMENTO A TERRA NON INTENSIVO)	15
CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA  CON POMODORI SECCHI	15
ARROSTO DI SPALLA DI VITELLO CON I SUOI CONTORNI	15
TAGLIATA DI PLUMA DI PATANEGRA	20
LUMACHE IN TECIA SU NIDO DI POLENTA "MARANELO"	14
SALMONE SCOZZESE "LOCH DUART" IN CROSTA DI POMODORI SECCHI E MANDORLE	14
POLPO ARROSTITO SU CREMA DI PATATE	16
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA	13
SPALLA DI VITELLO FREDDA COTTA AL FORNO CON JULIENNE DI VERDURE E SALSA TONNATA	12

OGNI PIETANZA E' ACCOMPAGNATA DA CONTORNO DI STAGIONE ABBINATO

SECONDI AI FERRI

BISTECCA ALLA FIORENTINA (con filetto)	58	al kg
COSTATA DI BISTECCA ALLA FIORENTINA (senza filetto)	53	al kg
FIORENTINA DI BLACK ANGUS AMERICANO	78	al kg
TAGLIATA DI BISTECCA ALLA FIORENTINA AL ROSMARINO (circa 300 gr)	20	a porz
FILETTO DI MANZO (250 gr circa)	20	a porz
FILETTO AL TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI	24	a porz
BRACIOLA DI MAIALE	10	a porz
COSTICINE DI AGNELLO	16	a porz

OGNI PIETANZA E' ACCOMPAGNATA DA CONTORNO DI STAGIONE ABBINATO

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

**in mancanza di reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati,
il personale di sala è disponibile per tutte le informazioni**

**CONTORNI MISTI DI STAGIONE MIN 3 € MAX 8 €
PANE E COPERTO 3 € A PERSONA**

 **PRESIDIO SLOW FOOD**