

A N T I P A S T I

- TRILOGIA DI BRUSCHETTE: POMODORO E BASILICO, CREMA AL TARTUFO E PROVOLA, PEPERONI IN AGRODOLCE E OLIVE
€ 10,00
- CAPRESE RIVISITATA: POMODORO CONCASSE RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA SU CRUMBLE AL BASILICO
€ 10,00
- TOMINO ALLA GRIGLIA CON CUORE MORBIDO AVVOLTO IN SPECK SU JULIENNE DI CAVOLO VIOLA
€ 10,00
- TORTINO DI MELANZANE RIPIENO DI SALMERINO ALPINO SERVITO CON SALSA AI POMODORINI GIALLI E MOSTARDA ALLE CIPOLLE ROSSE
€ 12,00
- PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI MISTI DEL TERRITORIO
€ 12,00
- FANTASIA DELLO CHEF
(MINIMO 2 PERSONE)
€ 22,00

P R I M I P I A T T I

- ZUPPA DEL GIORNO
€ 13,00
- AGNOLOTTI RIPIENI CON OMBRINA MEDITERRANEA E MOZZARELLA DI BUFALA, CON RIDUZIONE DI FUMETTO, POMODORI CONFIT E POLVERE DI CAFFÈ
€ 13,00
- SPAGHETTONE QUADRATO BIO ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE E PEPE ROSA
€ 14,00
- CANNELLONI GRATINATI AL RAGÙ DI CINGHIALE, FUNGHI PORCINI E FONTINA
€ 15,00
- PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO, TONNO SCOTTATO, OLIVE DI TIGNALE CAPPERI E POMODORINI GIALLI
€ 16,00
- RISOTTO "VIALONE NANO" ALLO SCOGLIO
(MINIMO 2 PERSONE)
€ 16,00

S E C O N D I P I A T T I

- MILLEFOGLIE DI PATATE CON CREMA AI GRANA E CHIPS DI FUNGHI PORCINI
€ 16,00
- SUPREMA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA SERVITA CON
● FILANGER DI ZUCCHINE ALLA MENTA E SALSA BERNESE
€ 17,00
- SGOMBRO COTTO AL VAPORE DI COURT BOUILLON AROMATIZZATO AGLI
● AGRUMI E ANETO, SERVITO CON RATATUILLE DI VERDURE
€ 18,00
- TROTA SALMONATA IN CROSTA DI PATATE VIOLA SU VERDURE SALTATE E
● CREMA DI PISELLI
€ 18,00
- ROLLÈ DI CONIGLIO FARCITO CON BURRO AROMATIZZATO ALLE ERBE E
● LARDO DI COLONNATA IGP SERVITO CON ERBETTE DI CAMPO
€ 18,00
- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE E PATATE SABLÈ AL
● ROSMARINO
€ 19,00

D E S S E R T

- TIRAMISÙ TRADIZIONALE CON CIALDA DI CIOCCOLATO FONDENTE
€ 6,00
- CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
€ 6,00
- TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO
€ 6,00
- SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA SU MORBIDO DI CAPRESE AL CIOCCOLATO
€ 6,00
- PANNA COTTA ALLA VANIGLIA
€ 6,00
- LEMON TART SCOMPOSTA, AROMATIZZATA ALLA MENTA CON MERINGA E
● CREMA AL LIMONE DEL GARDA
€ 6,00