



Antipasti Tradizionali

Culatta di Pilastro di Langhirano con Gnocco Fritto € 16.00

Prosciutto di Parma d.o.p con Carpaccio d'Ananas € 14.00

Bresaola della Valtellina con Punte di Asparagi e Scaglie di Pecorino di Grotta € 14.00

Il Patè de Foie con Crostini di Pane Nero e Calice di Sauternes € 16.00

Antipasti Vegetariani e Vegani

● Panzerotto dello Chef con Pomodoro e Mozzarella € 14.00

●●● Insalata di Sedano Bianco con Avocado e Arance € 14.00

●● Polpettine di Melanzane su concassea di Pomodoro e Basilico € 14.00

Antipasti di Pesce

Polpo alla Catalana con Pane Casereccio € 16.00

Salmon Affumicato con Trucioli di Ciliegio e

Tonno Fresco alle Erbe Aromatiche con Crostini e Burro € 16.00

Tartare di Gamberoni con Scaglie di Mandorle Sfumate al Pernod
su Germogli di Soia € 16.00

● Carpaccio di Spada Fresco con Dadolata di Kiwi € 16.00

● Piatti Vegani ● Piatti Vegetariani ● Piatti Salutari Selezionati dagli Chef

Per aiutarvi Meglio Dreghiamo sempre di Segnalare al servizio Intolleranze o Allergie Alimentari

Pane e Coperto € 2.00 Escluso Vini e Servizio 12%



I Risotti Espressi

(Tempo di Cottura Richiesto 18 Minuti)

- Risotto Espresso con Fiori di Zucca e Zucchine (Min. X 2 Ps.) €16.00
- Risotto Espresso alle Verdure e Code di Gamberi (Min. X 2 Ps.) €16.00
- Risotto Espresso con Asparagi e Salsa allo Zafferano (Min. X 2 Ps.) € 16.00
- ● Riso Pilaw con Dadolata di Verdure Pomodorini € 14.00

Le Paste

- Spghettini al Cartoccio di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti € 16.00
- ● Linguine con Verdure Julienne e Olive Taggiasche € 15.00
- Garganelli con Polpo, Sencino e Pomodoro di Pachino € 16.00
- La Pasta Integrale con Pomodorini, Pepe Nero e Dadini di Filetto di Vitello € 16.00

I Classici Italiani nel Mondo

- Risotto Espresso al Radicchio Rosso Trevisano e Scamorza (Min. X 2 Ps.) € 12.00
- Bucatini all'Amatriciana € 12.00
- Spaghetti alla Carbonara € 12.00
- ● Trofiette al Pesto Genovese € 12.00
- Tagliatelle alla Bolognese € 12.00

I Primi Composti

- Mini Crêpes con Salmone e Delicata Crema all'Erba Cipollina € 15.00
- Melanzane alla Parmigiana € 15.00
- ● Crema di Piselli con Extra Vergine Toscano e Crostini € 15.00



Piatti Unici

Il Risotto Espresso con Filetti di Pesce Persico €. 24.00

La Selezione di Carni Bianche e Rosse alla Pietra Ollare con Verdure alla Graticola €. 24.00

- Le Verdure alla Fonduta di Formaggio e Grissini di Gnocco Fritto €. 20.00

Pappardelle alla Voronoff con Tagliata di Filetto di Bue €. 22.00

Tagliolini con Julienne di Zucchine e Filetto di Orata Saporito €. 24.00

Proposte di Mare

- La Scaloppa di Salmone con Crema Aloe e Lime €. 18.00

Tagliata di Tonno su Letto di Spinaci e Maionese all'Aceto di Mele €. 18.00

Il Branzinetto in Guazzetto con Gamberi €. 20.00

La Sogliola con Sauvignon Blanc e Filangè di Peperoni €. 20.00

- La Robespierre di Pesce Spada con Bacche di Ginepro e Soncino €. 18.00

- Carpaccio di Branzino con Mirtilli e Sedano Bianco €. 18.00

Il Pescato alla Graticola

Scaloppa di Tonno alla Griglia €. 16.00

Gran Selezione di Mare del Giorno alla Piastra €. 24.00

Filetto di Branzino alla Griglia €. 18.00

Gamberoni alla Griglia con Verdure Scottate €. 18.00

Trancio di Pesce Spada alla Graticola con Bacche di Ginepro €. 16.00

Vini Bianchi al Calice o ½ Litro

Bianco di Custoza Montresor

Pinot Grigio Tenuta Angoris Isonzo

Sauvignon Friulano Tenuta Angoris Isonzo

Chardonnay Vivace del Veronese Montresor



Altri Secondi Piatti

Costolette di Vitello con Bianco di Custoza e Dadolata di Verdure €. 18.00

Il Filetto Mignon di Manzo con Asparagi e Sauvignon su Pane Casereccio €. 18.00

Chateaubriand alla Pietra Ollare con Patate a Rondò (Min. X 2 Ps.) €. 22.00

Filetto di Vitello con Pompelmo Rosa e Ruculetta €. 17.00

● ● ● Insalata di Radicchio e Mais con Sedano Bianco, Olive Taggiasche e Fagioli di Spagna €. 14.00

● ● Insalata Tiepida di Spinaci e Patate con Riccioli di Carota e Vinaigrette all'Aceto di Mele €. 16.00

I Classici di Carne

Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica €. 15.00

Filetto di Manzo alla Griglia €. 16.00

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana €. 16.00

La Costata di Manzo alla Pietra Ollare con Giardinetto di Verdure (350/400gr.) €. 20.00

Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino €. 15.00

Contorni

La Millefoglie di Patate - I Finocchi Saltati al Burro Nocciola - Fagiolini all'Agro

Patate Sautè al Rosmarino - Dadolata di Zucchine e Melanzane

Patate Duchessa - Verdure Grigliate - Spinaci al Burro €. 5.00

Vini Rossi al Calice o ½ Litro

Cabernet Franc Tenuta Angoris Isonzo

Valpolicella del Veronese Montresor

Dolcetto d'Alba Terre del Barolo doc

Chianti Superiore Ruffino

In base alla disponibilità dei mercati alcuni alimenti potrebbero essere surgelati.
La preparazione di alcuni alimenti freschi potrebbe comprendere il congelamento per garantirne la salubrità