

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 Grana € 14.00

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

Antipasti Vegetariani e Vegani

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

Antipasti di Pesce

Insaltina di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti € 16.00

Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio e con Crostini e Burro € 16.00

- Tonno Fresco Marinato alle Erbe Aromatiche € 16.00

I Risotti Espressi

(Tempo di Cottura Richiesto 18 Minuti)

Risotto Espresso alle Verdure e Code di Gamberi (Min. X 2 Ps.) €16.00

- Risotto Espresso con Funghi Porcini e Ruculetta (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, Soncino e Pomodoro di Pachino € 16.00

I Classici Italiani nel Mondo

Bucatini all'Amatriciana € 12.00

Spaghetti alla Carbonara € 12.00

I Primi Composti

Mini Crèpes con Asparagi e Praga Fumè € 15.00

- Lasagnette Vegetariane € 15.00

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

Per aiutarvi Meglio Prego sempre di Segnalare al servizio Intolleranze o Allergie Alimentari
Pane e Coperto € 2.00

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
- 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 Orata alla Griglia €. 18.00
- Gamberoni alla Griglia con Verdure Scottate €. 18.00

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
- ● 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

- Le Patate Rustiche - Fagiolini all'Agro
- Patate Sautè al Rosmarino - Verdure Grigliate
- Spinaci al Burro - Patate Duchessa €. 5.00