

## Antipasti Tradizionali

Culatta di Pilastro di Langhirano con Gnocco Fritto € 16.00

Prosciutto di Parma d.o.p con Crostone di Polenta e Fonduta delicata di Zola € 14.00

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

●● Zuppetta di Lenticchie Saporita con Crostone di Pane Casereccio € 14.00

## Antipasti di Pesce

Insaltina di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti € 16.00

Tonno Fresco Marinato alle Erbe Aromatiche e

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

Zuppetta di Pesce con Guazzetto di Pomodoro e Crostoni

## I Risotti Espressi

( Tempo di Cottura Richiesto 18 Minuti )

● Risotto Espresso con Zucca Gialla e Concassea di Pomodoro ( Min. X 2 Ps.) €16.00

● Risotto Espresso con Taleggio e Pere ( Min. X 2 Ps. ) € 16.00

Riso Pilaf al Curry con Ragù di Mare e Totanetti € 14.00

## Le Paste

Spghettini al Cartoccio di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti € 16.00

●● Linguine con Scorza di Limone e Zucchine € 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

● Crèpes di Grano Saraceno con Bitto, Funghi Porcini e Spinaci € 15.00

● Lasagnette di Pasta Fresca con Verdure e Pomodoro € 15.00

Cannelloni Invernali con Carciofi, Noci e Speck € 15.00

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

Per aiutarvi Meglio Preghiamo 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 al Sesamo con Cipolla di Tropea in Agrodolce €. 18.00
- La Robespierre di Filetto di Orata al Pepe Rosa €. 18.00
- Il Branzinetto al Forno in Crosta di Patate €. 20.00

## 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 Funghi Porcini e Salsa Demi Glace €. 18.00
- Il Filetto Mignon di Manzo con Salsa Brunello e Crostone di Polenta €. 18.00
- Chateaubriand alla Pietra Ollare con Patate a Rondò (Min. X 2 Ps.) €. 22.00
- ● Tortino di Spinaci e Nocciole su Guazzetto di Pomodoro Aromatico €. 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
- La Selezione di Carni Bianche e Rosse con Controfiletto, Salsicette, Verdure Scottate €. 24.00

## Contorni

- Le Patate Rustiche con Speck
- Patate Sautè al Rosmarino - Verdure Scottate alla Graticola
- Spinaci Saltati al Burro Nocciola - Patate Duchessa Gratinata €. 5.00