

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi con confetture di stagione

€11

(salumi vari di maiale e manzo, formaggi delle nostre valli, miele, frutta, zucchero, spezie)

*Tris di formaggi filanti alla piastra
con miele di acacia e frutta disidratata*

€10

(branzi, tomino, provola affumicata, farina 00, miele, frutta secca, olio EVO, insalata, lattosio)

Tartare vegana e le sue salse di accompagnamento

€9

(peperone, zucchina, carota, porro, pomodoro, sedano, cipolla, olio EVO, sale, pepe)

Friocco di culatello con gnocco fritto e burrata

€14

(culatello, farina, sale, agenti lievitanti, olio EVO, lattosio)

Polpetta di manzo della nonna all'antica

€9

(carne, spezie, glutine, uova, frutta secca, lattosio, olio EVO)

Tartare di manzo su misticanza di verdure

€14


(manzo, senape, capperi, brandy, aromi, spezie, olio EVO, verdure)

Tris di fritti

(polpette all'alga di mare, crocchette di patate, montanara)

€11

(erbette, calamari, glutine, uova, olio)

 In mancanza di prodotto fresco
POTREBBE essere usato prodotto DECONGELATO

Antipasti

- Insalatina di mare tiepida con verdure croccanti* €12
(pesce, crostacei, verdure, aromi, olio EVO)
- Tartare di tonno su letto di insalata di frutta e verdura* €16
(tonno rosso, frutta e verdura, olio EVO, aromi)
- Carpaccio di salmone da noi marinato con insalatina di finocchi e arance* €11
(pesce , aromi, frutta e verdura, olio EVO)
- Soute di cozze con crostoni di pane tostato* €10
(pesce, pomodoro, aglio, aromi,, olio EVO, glutine)
- Moscardini in umido con polenta* €13
(molluschi, farina di mais, erbe, pomodoro, spezie, olio EVO)
- Fiori di zucca in tempura con ricotta e verdure* € 9
(glutine, uova, lattosio, spezie, verdure, olio)
- Melanzana alla parmigiana scomposta* € 8
(verdure, glutine, lattosio, spezie, pomodoro, olio EVO)

⌘ In mancanza di prodotto fresco
POTREBBE essere usato prodotto DECONGELATO

Primi piatti

🔪 *Tagliolini con bisque di gambero rosso e la sua tartare* €12

(farine, uova, olio EVO, sale, crostacei, pomodorini, spezie)

🔪 *Raviolone all astice con salsa al brandy* €11

(farine, uova, olio EVO, sale, astice, spezie)

Risotto carnaroli al pistacchio e taleggio €10

(riso, funghi porcini, olio EVO, lattosio, spezie)

🔪 *Gnocchi di patate nostrani gratinati alla amalfitana* €12

(farine, patate, uova, agenti lievitanti, basilico, lattosio, erbe, cipolla, pomodoro, spezie, olio EVO)

Tonnarelli cacio e pepe con guanciaiale croccante €10

(farine, uova, lattosio, guanciaiale, spezie)

🔪 *Pappardelle al nero d' avola con sugo di cinghiale* €12

(uova, farina, cinghiale, vino rosso, aromi, erbe, verdure, spezie, olio EVO)

🔪 *Casoncelli bergamaschi nostrani con salvia
e pancetta nostrana croccante* €12

(glutine, carni di manzo e maiale, spezie, aromi, frutta secca, uova, lattosio, frutta e verdura)

🔪 In mancanza di prodotto fresco
POTREBBE essere usato prodotto DECONGELATO

Secondi piatti

- 🔪 *Tagliata di tonno pinna gialla english cooking* €19
(pesce, salsa di soia, maionese)
- 🔪 *Pescato del giorno dello chef (porzionato)* €17
(lo cuciniamo come lo vuoi tu.....per eventuali allergie chiedere al personale di sala)
- 🔪 *Torre di piovra e scarola brasata* €12
(piovra, frutta secca, olive, scarola, spezie)
- 🔪 *Grigliata mista di pesce e verdure* € 21
(pesce, aromi, spezie, olio EVO)
- 🔪 *Polenta taragna con funghi porcini* € 7
(farina di mais, lattosio, spezie, sale)
- 🔪 *Orecchie di elefante* €14
(carne di maiale, glutine, uova, spezie)
- 🔪 *Grigliata montana con perle di frutta* €16
(cervo, cavallo, agnello, anatra, cinghiale, spezie, erbe, frutta, olio EVO, sale)
- Tagliata di codone bruna alpina con contorno* €14
(manzo, aromi, olio EVO)
- Filetto alla griglia con contorno a scelta* €18
(filetto di manzo, aromi, olio EVO)
- 🔪 *Stufato d'asino all' onetana con polenta* €11
(asino, spezie, olio EVO, sale, pomodoro)

🔪 In mancanza di prodotto fresco
POTREBBE essere usato prodotto DECONGELATO

Dessert

Coppa di gelato (vari gusti a scelta)

(lattosio, zucchero, frutta fresca e secca, aromi)

€ 5

Tris di sorbetti della casa di frutta fresca

(zucchero, frutta fresca e secca, aromi, spezie, albume)

€ 5

Panna cotta alla liquirizia

(lattosio, colla di pesce, lattosio, spezie, aromi, zucchero)

€ 5

Flan di cioccolato con salsa ai lamponi

(farine, uova, lattosio, zucchero, cacao, cioccolato, frutta fresca, spezie)

€ 5

Tiramisu' del Divino

(caffè, zucchero, lattosio, farine, uova, aromi, cacao, frutta fresca)

€ 5

Meringata con salsa al cioccolato e frutti di bosco

(albume, lattosio, zucchero, cacao, cioccolato, aromi, frutta fresca)

€ 5

Tortino di mele e cannella con gelato

(farine, albume, zucchero, cannella, aromi, frutta fresca, lattosio)

€ 5

Cupola di pere e cioccolato con gelato

(farine, albume, zucchero, cacao, cioccolato, aromi, frutta fresca, lattosio)

€ 5

Pastiera napoletana

(farine, lattosio, uova, aromi, zucchero)

€ 5

Cheesecake al cioccolato, al caramello o ai frutti bosco

(glutine, lattosio, uova, burro, aromi, zucchero, frutta secca)

€ 5