

ANTIPASTI PESCE

Crudità € 20,00

Misto al vapore € 15,00

Tartare di salmone con crostini e crema di finocchi € 18,00

Polipo tiepido con olive e patate € 15,00

PRIMI PIATTI DI PESCE

Bottoncini di ricotta profumata al limone con zuppetta di scampi € 20,00

Risotto alla zucca con scampi e gamberi rossi € 20,00 (min.2 pers)

Garganelli alle canocchie € 15,00

Spaghetti alle vongole € 14,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Involtini di ricciola con crostini di polenta € 20,00

Pescato del giorno alla brace € 20,00

Frittura di paranza € 18,00

Anguilla ai ferri € 4,00 all'etto

Per ragioni di mercato alcune materie prime potrebbero non essere disponibili
Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di
abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CEE) 853/2004

ANTIPASTI CARNE

Tartare di manzo con burro morbido

Tagliere misto

Sformatino di broccoli e patate con prosciutto San Daniele

PRIMI PIATTI DI CARNE

Gnocchetti di zucca con taleggio, noci e polvere di amaretti

La nostra pasta fatta in casa

Risotto mantecato al Franciacorta con provola affumicata (min.x2)

SECONDI PIATTI DI CARNE

Tagliata di manzo con radicchio e mele all'aceto balsamico

Filetto di Manzo alla griglia

Medaglioni di filetto di maiale al Forno con patate

DESSERT

Budino all'amaretto

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia

Panna cotta

Macedonia di frutta

Fantasia di formaggi misti

Il nostro menù cambia periodicamente, secondo la freschezza stagionale dei prodotti

