

Le Particolarità

Vetro € 11,50

Carpaccio di tonno al pesto leggero

Resina € 9,00

Fritto di carciofi pastellati

Legno € 13,50

Fritto di calamari e gamberi con farina di mais

Fuoco € 11,50

Salsiccia di cinghiale con patate, basilico e pomodoro fresco

Burnia € 10,50

Risotto agli asparagi e aceto balsamico di Modena

Oro € 12,50

Bianco di pollo con salsa al curry e contorno di riso Venere

Carta € 16,50

Pescatrice in umido e frutti di mare

Marmo € 13,50

Filetto di maialino farcito con scamorza, profumato al caffè

Pietra € 16,50

Piccolo misto di carne alla griglia

Frutta

Tagliata di frutta al porto e sorbetto al mandarino € 8,00

Bruschette

Olio extra vergine e culatello	€ 3,50
Pomodoro fresco e acciughe	€ 2,50
Crema di formaggio e sedano	€ 3,00
Patè di olive e brie	€ 3,50

Antipasti

Vitello tonnato	€ 8,00
Sformato di ortiche con crema di robiolo fresche	€ 8,50
Insalata con gamberi alla griglia	€ 9,50
Tomini e acciughe alla piemontese	€ 7,50
Bocconcini di galletto alla nizzarda	€ 8,50
Formaggi e salumi	€ 9,00

Primi

Agnolotti del plin di magro con coulis di peperoni dolci	€ 10,50
Ravioli neri al branzino in salsa alle erbe	€ 11,50
Trofie al pesto, patate e fagiolini	€ 9,50
Gnocchi al ragù di verdure e crema di taleggio	€ 9,50

Secondi

Filetto alla Woronoff	€ 14,50
Tagliata di vitello alle erbe	€ 14,00
Filetto di spigola alla piastra	€ 15,00
Tometta alla griglia e composta di frutti di bosco	€ 10,00

Contorni

Verdure alla griglia	€ 4,50
Patate al forno con rosmarino	€ 3,50
Verdure pastellate	€ 4,00
Insalata mista	€ 3,50

Dolci

Bavarese alla violetta in salsa yogurt	€ 6,00
Tagliata di fragole con parfait al cioccolato	€ 6,00
Crema catalana	€ 6,00
Gelato in coppetta (caffè, nocciola, cacao, gianduia, vaniglia)	€ 3,50
Sorbetto della casa (mandarino, limone salvia, mela verde)	€ 3,50
Torte a buffet	€ 4,00
Fragole	€ 3,50