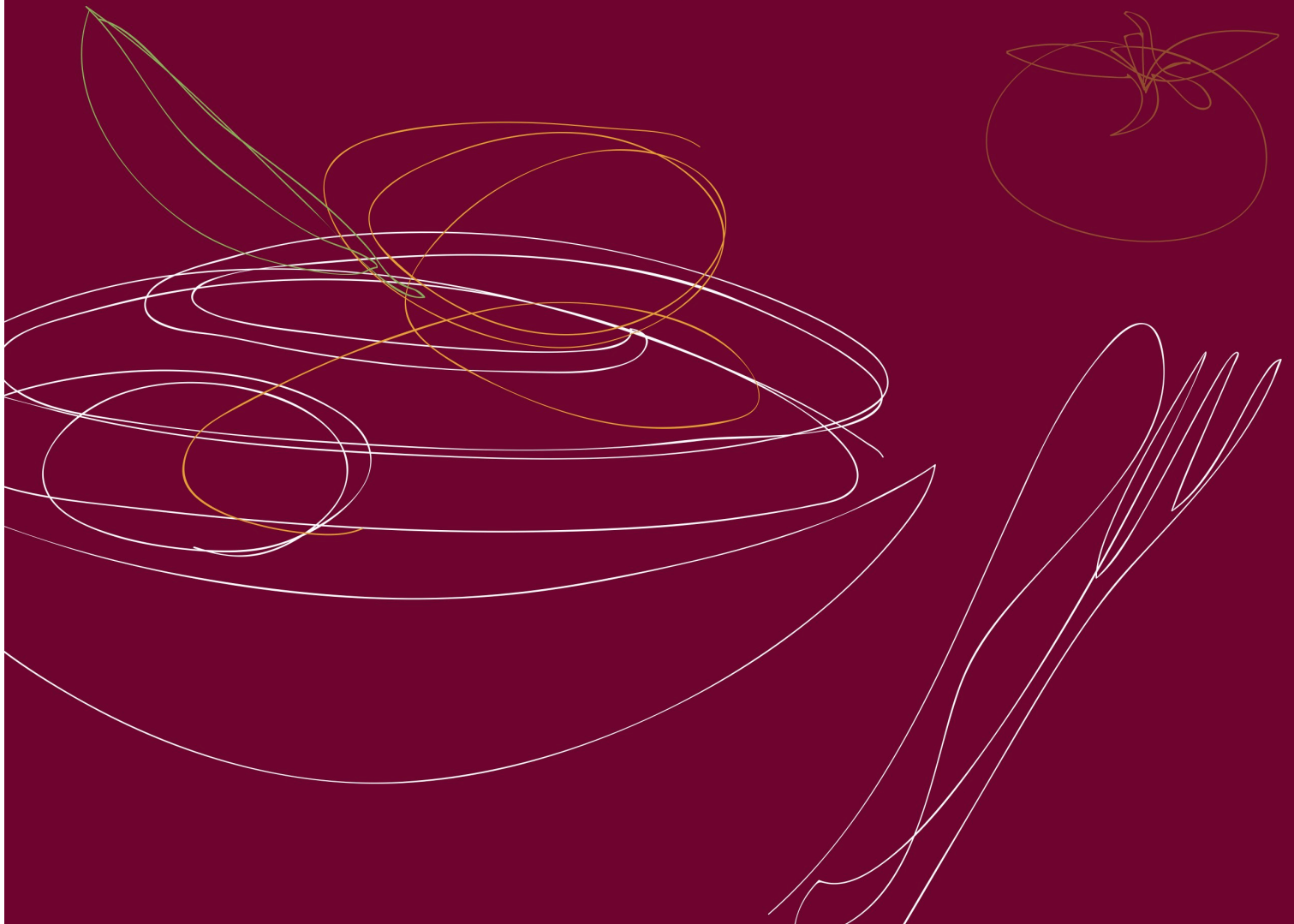


*arte delle vivande*





## ANTIPASTI

Tartare di pesce con insalata di mela verde, fragole e basilico	20
Fantasia di pesce crudo secondo il pescato	26
4x4 - Quattro assaggi di pesce in quattro diverse cotture	20
Insalata primaverile di gamberi, fragole, mango e avocado	18
Baccalà in tempura con marmellata di cipolle rosse	18
Panzanella di ricciola con gel alla frutta e melissa	20
Scrigno di zuccina con ricotta di bufala profumata, spinacino, pinoli e uvetta	15
Fiori di zucca farciti con mozzarella, acciuga e Roccaverano su crema di piselli	16
Nido di agretti con uovo croccante e fonduta di gorgonzola piccante "Premio San Lucio"	16
Degustazione di antipasti	
<i>Crudo di Langhirano - sformatino di fave con cuore di quartiolo - bruschetta di pane casereccio con mozzarella e acciuga - fiore di zucca farcito con Roccaverano</i>	19
Culatello di Zibello DOP "Podere Cadassa"	21
Selezione di salumi con giardiniera di verdure fatta in casa	
<i>Crudo di Langhirano, Salame di Felino, coppa stagionata e lardo</i>	16

## PRIMI PIATTI

Pici cacio e pepe con gamberi rossi* marinati al lime	18
Mezze maniche con calamari, friggirelli e datterino su crema di patate	18
Tagliolini con crostacei e riccio di mare	20
Linguine "Az. Agr. Paolo Petrilli" con cozze, spada, capperi e maggiorana	18
Lasagnetta con stracchino, fave, zucchine e salsa leggera al basilico	17
Fettuccine con carciofi, Castelmagno e mandorle tostate	18
Risotto mantecato con pisellini primavera, fiori di zucca, triglia di scoglio e aria di pecorino	18
Risotto saltato alla milanese	15

## SECONDI DI PESCE

Branzino con foglie di patate, timo e pomodorini	22
Filetto di rombo con asparagi e pomodorini appesi	26
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con sughetto di melanzane	25
Baccalà confit con crema di pinoli e puntarelle saltate	26
Trancio di rana pescatrice con crema di fave, limone e chips di polenta	22
Trancio di dentice con finocchi, olive e merighe alla liquirizia	24
Fritto leggero di gamberi bianchi, calamari, verdure e erbe aromatiche	21

## SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo al porto con corona di verdure baby	28
Orecchia di elefante con pomodorini e basilico	27
Tagliata di Black Angus con carciofi trifolati	25
Battuta di Fassona "Macelleria Oberto" con tuorlo d'uovo e tartufo nero pregiato	25
Agnello cotto a bassa temperatura con cime di rapa e salsa di peperoni arrosto	22
Cervella di vitello frita con zucchine in fiore	18
Rognoncino trifolato con purea di patate	18

## PIATTI UNICI

Tagliata di spada e mezze maniche con calamari e friggirelli	32
Linguine con cozze e spada & timballo di piovra, olive e patate chips	33
Pici cacio e pepe con tagliata di Fassona	32
Risotto con fave e piselli e baccalà confit	33
Risotto e ossobuco alla milanese	33

## FORMAGGI

Selezione di quattro formaggi italiani serviti con marmellata e miele	16
---	----

- Invitiamo i gentili ospiti a far presente eventuali allergie ed intolleranze alimentari in modo tale da poter essere consigliati sui piatti che soddisfano le loro esigenze. Avvisiamo che è a loro disposizione il libro degli ingredienti ed allergeni per loro consultazione.
- (\*) In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.
- Come impone la normativa europea, il pesce servito crudo viene sanificato a -20° per almeno 24 ore.

Coperto € 4,50 - Acqua minerale € 3,50 - Caffè € 2,50 - Pane Duo gluten-free Triticum € 3,50

