

Il menù alla carta

Il nostro menù viene costantemente aggiornato per offrire ai nostri clienti piatti preparati con ingredienti di stagione.

Antipasti

Polpo scottato in padella con peperoni piquillo, ceci e olio al basilico	15,00 €
Baccalà marinato al tè verde mantecato con crescione, piselli e fiori	15,00 €
Scaloppa di foie gras d'oca su purè di patate	15,00 €
Cestino vegano con riso selvatico, tofu e verdure saltate	10,00 €
Tartare di bisonte con asparagi, uovo marinato e acciuga del Cantabrico	14,00 €
Culatello di Zibello DOP con burrata d'Andria	13,00 €
Sfogliatina con verdure e fonduta di robiola piemontese	9,00 €
Le piramidi di Montevécchia (funghi, polenta ricca e formaggini)	11,00 €
Polentina rustica con lumache trifolate	13,00 €
Antipasto di salumi rustici con formaggini e giardiniera fatta in casa	10,00 €

Primi piatti

Gnocchetti di patate fatti in casa alla crema di zafferano e speck tirolese	10,00 €
Pappardelle fatte in casa con ragù d'asino e scaglie di pecorino sardo	10,00 €
Risottino mantecato alle erbe della Valle del Curone e fonduta di Branzi	10,00 €
Linguine grezze con code di gamberi, vongole e pomodorini	12,00 €
Tagliatelle all'uovo con zucchine e filetto di baccalà Morro	10,00 €
Ravoloni fatti in casa agli asparagi, scorza di limone e mandorle tostate	12,00 €
Crema di fave e patate gialle con totanetti saltati al pepe di Sichuan	10,00 €
Gnocchetti di ricotta e barbabietola con burrata, pesto alla rucola e polvere di olive	10,00 €

Pesce

Filetto di rombo al pane verde con asparagi e salsa ai frutti esotici	22,00 €
Gamberoni con lardo, mele golden e olio agli agrumi	22,00 €

Carne

Ossobuco di vitello alla milanese con polenta	18,00 €
Costolette di agnello alla piastra con erbe e fiori	20,00 €
Coniglio al caffè con polenta rustica	18,00 €
Filetto di manzo in padella alle spugnose	24,00 €
Tagliata di manzo alla rucola di collina	19,00 €
Tagliata di filetto di struzzo al rosmarino di Montevécchia	20,00 €
Filetto di patanegra dell'Andalusia con salsa alle cipolline	

boretane e zucca	22,00 €
Guancialetto di vitello brasato al Pincianel e salsa ai formaggini di Montevicchia	18,00 €
Costata di Black Angus sulla piastra con verdure fresche (per due persone)	65,00 €
La vera Fiorentina di manzo sulla piastra (700 gr.)	35,00 €
La nostra selezione di sei formaggi con composte di frutta fatte in casa	15,00 €

Contorni

Misticanza di insalata	5,00 €
Patate fritte o al forno	5,00 €
Verdure fresche di stagione al vapore	5,00 €

Dessert

Dolci del maestro pasticcere	8,00 €
<i>Sfogliatina di mele caramellate con salsa alla vaniglia</i>	
<i>Sorbetto al limone con cuore di frutta</i>	
<i>Tegolini al cioccolato bianco</i>	
<i>Gran misto di frutta fresca</i>	
<i>Tris di creme bruciate (tradizionale, rosmarino, noce)</i>	
<i>Semifreddo al pistacchio con crumble di meringa</i>	
<i>Delizia al cioccolato (con gelato alla vaniglia)</i>	
<i>Cheesecake allo zabaione con scaglie al giunduaia</i>	
<i>Tiramisù</i>	
Sorbetto	5,00 €