

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO strolghino, salame cremasco, coppa, pancetta piacentina, lardo toscano e mortadella di Palmieri	€ 12.50
FIORI DI ZUCCA RIPIENI con finferli, ricotta di pecora e pesto alla trapanese	€ 13.00
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e composta di arancia e cipolle rosse	€ 18.00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE su fonduta al raschera	€ 14.00
CULATELLO DI ZIBELLO servito a piacere con melone oppure con grana lodigiano e mostarda di Kiwi	€ 16.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*)	€ 15.00
TARTARA DI SALMONE "ORA KING" con patate viola e germogli di crescione, salsa allo yogurt	€ 16.00
SELEZIONE DI CRUDI DI MARE secondo mercato (*)	€ 24.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia	€ 12.00
TAGLIOLINI AL GRANO SARACENO con funghi porcini, fiori di zuccina e pistacchi	€ 13.00
RISOTTO al Martini dry, indivia foie gras d'anatra e nocciole tostate	€ 14.00
TORTELLONI DI ZUCCA al burro e salvia con scaglie di grana padano	€ 13.00
TRENETTE "REGINA DEI SIBILLINI" al baccalà, datterini confit e polvere di olive nere	€ 13.00

I PESCI, LE CARNI E...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*)	€ 19.00
CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA su insalatina di avocado, pomodorini datterini e mozzarella di bufala (*)	€ 25.00
CALAMARO RIPIENO ai carciofi e pescatrice, salsa di crostacei (*)	€ 20.00
BOLLITO DI MARE secondo disponibilità dal mercato con passatina di ceci e leggera salsa verde(*)	€ 25.00
TARTARA DI FASSONE PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale e servita con misticanza novella	€ 19.00
TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.00
ROGNONCINO DI VITELLO trifolato allo scalogno e Marsala con purè alle bietole rosse	€ 19.00
PADELLATA DI FUNGHI PORCINI (porcini e patate sauté alle foglie di vite del nostro giardino)	€ 19.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte	€ 12.50

MARE € 45.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TARTARA DI SALMONE "ORA KING"
 con patate viola e germogli di crescione, salsa allo yogurt
 TRENETTE "REGINA DEI SIBILLINI"
 al baccalà, datterini confit e polvere di olive nere
 CALAMARO RIPIENO
 ai carciofi e pescatrice, salsa di crostacei (*)
 DESSERT
 a scelta dalla nostra carta

ORTO E FUNGHI € 45.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

FIORI DI ZUCCA RIPIENI
 con finferli, ricotta di pecora e pesto alla trapanese
 TORTELLONI DI ZUCCA
 al burro e salvia con scaglie di grana padano
 PADELLATA DI FUNGHI PORCINI
 (porcini e patate sauté alle foglie di vite del nostro giardino)
 DESSERT
 a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 18.50 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)

La combinazione di un primo piatto e una pietanza del giorno

I VINI AL BICCHIERE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "DEI CASEL" – Adami	€ 4.50
FRANCIACORTA BRUT – Ferghettina	€ 7.00
LUGANA "I FRATI" 2016 – Cà dei Frati	€ 4.50
A.A. GEWÜRZTRAMINER "SELIDA" – Tramin	€ 5.00
COLLINE NOVARESI NEBBIOLO "VALPLAZZA" 2012 – Rovellotti	€ 4.50
LAGO DI CALDARO "VIGNA DER KEIL 2015 – Manincor	€ 5.00

ACQUA E BIRRA

LURISIA 75 CL.- Bolle e Stille	€ 3.00
LURISIA 50 CL.- Bolle e Stille	€ 2.00
BIRRA MENABREA - Bionda "Anniversario" 33 cl.	€ 4.50
BIRRA AFFLIGEM - Bionda doppio malto 75 cl.	€ 10.00
BIRRA BLANCHE DE NAMUR - Bianca 75 cl.	€ 10.00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI € 2.00

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C
 Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D,punto 3
 (*) contiene prodotti acquistati surgelati all'origine

Menu con legenda degli allergeni, su richiesta

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 2.50