

## PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

<b>I SALUMI DI ORLANDO</b> strolghino, salame cremasco, coppa, pancetta piacentina, lardo toscano e mortadella di Palmieri	€ 12.50
<b>LUMACHE</b> trifolate con spugnole, noci "Lara" e polenta di Storo croccante	€ 14.00
<b>ZUCCA</b> cotta a bassa temperatura con trevisana tardiva brasata, stracciatella e semi di zucca tostati	€ 13.00
<b>TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA</b> con pan brioche e composta di arancia e cipolle rosse	€ 18.00
<b>CAPPESANTE</b> cotte alla plancia con broccoletti, patate viola e bavarese di peperoni piquillo	€ 16.00
<b>GAMBERI</b> al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*)	€ 15.00
<b>TARTARA DI TONNO ALLA PIZZAIOLA</b> salsa leggera all'aglio, pomodorini, sfoglia di olive e origano	€ 16.00
<b>SELEZIONE DI CRUDI DI MARE</b> secondo mercato (*)	€ 24.00

## PASTA, RISO E ...

<b>PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA</b> dal nostro ricettario di famiglia	€ 12.00
<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO</b> con carciofi violetti, olive taggiasche e noci macadamia	€ 13.00
<b>TORTELLONI AL GORGONZOLA E BIETOLE ROSSE</b> salsa al Madeira	€ 13.00
<b>RISOTTO AL MARTINI DRY</b> con foie gras d'anatra, indivia belga e capperi caramellati	€ 14.00
<b>SPAGHETTI "REGINA DEI SIBILLINI" AL BACCALÀ E TIMO LIMONE</b> su salsa di Carnaroli allo zafferano (*)	€ 13.00

## I PESCI, LE CARNI E...

<b>"FRITTO NON FRITTO"</b> gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e carciofi (*)	€ 19.00
<b>CALAMARO "MBUTTUNATO"</b> ripieno di pescatrice, pane tostato al profumo di menta e crema di patate rosse al limone	€ 19.00
<b>BOLLITO DI MARE</b> tagli di pesce secondo mercato servito con giardiniera della casa, salsa verde leggera e zabaione salato(*)	€ 23.50
<b>TARTARA DI FASSONE PIEMONTESE</b> condita secondo il metodo tradizionale e servita con misticanza novella	€ 19.00
<b>PETTO D'ANATRA</b> marinato allo zenzero con purè di mela al foie gras, nocciole tostate e caramello all'aspretto di lamponi	€ 19.00
<b>TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE</b> con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.00
<b>ROGNONCINO DI VITELLO</b> trifolato al Marsala con cavolo rosso stufato	€ 19.00
<b>GANASSINO DI VITELLO</b> brasato in lenta cottura al Sangiovese di Romagna Riserva con topinambur trifolati	€ 19.00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI</b> con le nostre composte	€ 12.50

**MARE € 45.00** (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TARTARA DI TONNO ALLA PIZZAIOLA  
 salsa leggera all'aglio, pomodorini, sfoglia di olive e origano  
 SPAGHETTI "REGINA DEI SIBILLINI" AL BACCALÀ E TIMO LIMONE  
 su salsa di Carnaroli allo zafferano (\*)  
 CALAMARO "MBUTTUNATO"  
 ripieno di pescatrice, pane tostato al profumo di menta e crema di patate rosse al limone  
 DESSERT  
 a scelta dalla nostra carta

**TERRA € 45.00** (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

ZUCCA  
 cotta a bassa temperatura con trevisana tardiva brasata, stracciatella e semi di zucca tostiti  
 RISOTTO AL MARTINI DRY  
 con foie gras d'anatra, indivia belga e capperi caramellati  
 GANASSINO DI VITELLO  
 brasato in lenta cottura al Sangiovese di Romagna Riserva con topinambur trifolati  
 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
CURTEFRANCA BIANCO 2016 – CÀ DEL BOSCO	€ 6.00
A.A. MÜLLER THURGAU 2016 – GIRLAN	€ 4.50
PIEMONTE PINOT NERO "APERTURA" 2013 – COLOMBO	€ 6.00
CARIGNANO DEL SULCIS "GROTTA ROSSA" 2015 – SANTADI	€ 4.50

**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 BRUXELLES - 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