LA CARTA

Per iniziare (e anche no) ...

I Salumi di Orlando salame d'Oltrepo, coppa e pancetta piacentina, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 13.00
Culaccia di Parma con grana lodigiano e mostarda di prugne (7-10)	€ 13.00
Piccola Tartara di Fassona piemontese secondo il metodo tradizionale (3-4-10)	€ 16.00
Cheese-Cake ai carciofi e tartufo nero, salsa al bra (1-3-7)	€ 16.00
Terrina di foie gras d'anatra con pan brioche e composta di arancia e cipolle rosse (1-3-7)	€ 18.00
Cannolo aperto con cappesante, finocchi e olive taggiasche, salsa al basilico e mandorle (1-8-14)	€ 16.00
Gamberi al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 16.00
Tartara di Ricciola con mozzarella di bufala e salsa guacamole (*) (4-7)	€ 16.00
Selezione di crudi di mare secondo mercato (*) (2-4-7-8-10-14)	€ 24.00

Pasta, Riso e ...

Pasta e fagioli alla veneta dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)	€ 12.50
Gnocchetti di Patate e Tartufo nero con topinambur e salsa al tartufo nero alla maniera di Norcia (1-3-4-7)	€ 16.00
Risotto al radicchio trevisano tardivo, arancia e polvere di capperi caramellati (7)	€ 14.00
Tortelloni di Zucca con amaretti e mostarda di mele al burro e salvia (1-3-7-8)	€ 14.00
Tagliatelle di Pasta all'uovo al Baccalà con patate viola e olive nere, salsa di pomodori secchi (*) (1-3-4)	€ 14.00

I Pesci, Le Carni e ...

"Fritto non Fritto" di mare gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e carciofi (*) (1-2-4)	€ 20.00
Salmone "Ora King" con quenelle di cavolfiori e caviale all'aspretto di lamponi (4)	€ 20.00
Pescatrice, Seppia e Moscardini con broccoletti al peperoncino su polenta bianca "biancoperla" (*) (4-14)	€ 22.00
Tagliata di Fassone piemontese con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico (7)	€ 19.00
Petto di Faraona morbido e croccante con verze brasate e tartufo nero (7)	€ 20.00
Coppa di Maialino da latte salsa alla senape e schiacciata di patate e cipolla rossa caramellata (10)	€ 19.00
Ganassino di Vitello brasato in lenta cottura al Porto con polenta di Storo croccante	€ 20.00
Selezione di Formaggi italiani con le nostre composte (7-10)	€ 13.00

IL MENU DEGUSTAZIONE

Mare € 47.00 (coperto e servizio inclusi)

Tartara di Ricciola
con mozzarella di bufala e salsa guacamole (*) (4-7)
Tagliatelle di Pasta all'uovo al Baccalà
con patate viola e olive nere, salsa di pomodori secchi (*) (1-3-4)
Salmone "Ora King"
con quenelle di cavolfiori e caviale all'aspretto di lamponi (4)
Dessert
a scelta dalla nostra carta

Terra € 47.00 (coperto e servizio inclusi)

Piccola Tartara di Fassona piemontese
secondo il metodo tradizionale (3-4-10)
Risotto
al radicchio trevisano tardivo, arancia e polvere di capperi caramellati (7)
Petto di Faraona
morbido e croccante con verze brasate e tartufo nero (7)
Dessert
a scelta dalla nostra carta

Il Piatto Unico del giorno € 18.50 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)

I Vini al bicchiere, Acqua e Birra

Valdobbiadene Prosecco Superiore "Dei Casel" – Adami	€ 5.00
Franciacorta Brut – Ferghettina	€ 7.00
Nitor 2016 da uve trebbiano – Pratum Coller	€ 5.00
A.A. Terlano "Réserve della Contessa" 2017 – Manincor	€ 6.00
Araja 2015 – Santadi	€ 5.00
Ruchè di Castagnole Monferrato "L'accento" 2016 – Montalbera	€ 6.00
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 Leffe - Bionda 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

Coperto, pane e servizio € 2.50

Legenda degli allergeni: 1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE;
2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI;
3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE;
5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI; 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA;
7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE; 8) FRUTTA A GUSCIO;
9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO; 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;
11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO;12) ANIDRIDE SOLFOROSA: > 10 MG/KG o 10 MG/LITRO;
13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI;14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI