

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

I SALUMI DI ORLANDO salame, coppa piacentina, pancetta cotta agli aromi, lardo di Colonnata e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 16.50
CHEESE-CAKE AGLI ASPARAGI salsa al basilico e mandorle (1-3-7-8)	€ 17.50
TARTE-TATIN AI POMODORI DATTERINI stracciatella e acciughe di Sicilia (1-4-7)	€ 17.50
BATTUTA DI FASSONE PIEMONTESE E FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e composta di arance e cipolla rossa (1-3-7)	€ 23.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 18.50
MILLEFOGLIE DI BACCALÀ con agretti e patate dolci (4-7)	€ 18.50
TARTARA DI RICCIOLA salsa guacamole e insalatina di cavolo rosso, mela verde e nocciole tostate (*) (4-8)	€ 20.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-7-8)	€ 30.00

## PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-9)	€ 16.50
GNOCCHETTI DI PATATE con asparagi, funghi cardoncelli e fonduta al piave mezzano (1-3-7)	€ 18.50
RAVIOLI ai gamberi e pak-choi in agrodolce su passatina di ceci (1-3-7-14)	€ 18.50
RISOTTO AL POMODORO mondeghili di baccalà, crumble all'nduja (3-4-7)	€ 19.00
FETTUCCINE AL PESTO DI LIMONI scampi e topinambur (*) (1-2-3-7-8)	€ 19.00

## I PESCI, LE CARNI E ...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)	€ 25.00
TONNO in crosta di chutney alla zucca e i suoi semi con tortillas di patate (*) (3-4-7)	€ 25.00
CALAMARO M'BOTTUNATO alla pescatrice, cozze, olive nere e pomodori essiccati con coste ripassate (*) (1-4-14)	€ 27.00
ASPARAGI, ASPARAGI E ASPARAGI classici a vapore con uovo al tegame, il tortino e crudi in insalata con piave stravecchio (3-7)	€ 23.50
ROGNONCINO DI VITELLO trifolato allo scalogno e Marsala con purea di patate "Robuchon style" (1-7)	€ 24.00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS dal taglio del controfiletto, servita con spinacini in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 27.00
SECRETO DI MAIALE IBERICO salsa al miele e zenzero con fagioli cannellini al timo (*)	€ 25.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (tre pezzi selezione Marco Vaghi e il gorgonzola dell'abbiatese) (7-9-10)	€ 16.50

PER VISIONARE LA CARTA DEI VINI O OTTENERE L'ACCESSO ALLA NOSTRA RETE WI-FI SCANSIONA I CODICI QR CON UNO SMARTPHONE



CARTA DEI VINI

WI-FI (VODAFONE-GUEST)



**"MARE"** (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

€ 56.00 (COMPLETO) oppure € 46.00 (DUE PIATTI A SCELTA E DESSERT)

TARTARA DI RICCIOLA

salsa guacamole e insalatina di cavolo rosso, mela verde e nocciole tostate (\*) (4-8)

FETTUCCINE AL PESTO DI LIMONI

scampi e topinambur (\*) (1-2-3-7-8)

CALAMARO M'BOTTUNATO

alla pescatrice, cozze, olive nere e pomodori essiccati con coste ripassate (\*) (1-4-14)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

**"TERRA"** (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

€ 56.00 (COMPLETO) oppure € 46.00 (DUE PIATTI A SCELTA E DESSERT)

CHEESE-CAKE AGLI ASPARAGI

salsa al basilico e mandorle (1-3-7-8)

GNOCCHETTI DI PATATE

con asparagi, funghi cardoncelli e fonduta al piave mezzano (1-3-7)

SECRETO DI MAIALE IBERICO

salsa al miele e zenzero con fagioli cannellini al timo (\*)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

**IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 22.50** (servito solo a pranzo dei giorni feriali)

**I VINI AL BICCHIERE, ACQUA, BIRRA E APERITIVI**

APEROL SPRITZ /GIN TONIC MARTIN MILLER'S ENGLAND GIN	€ 8.00/€ 12.00
VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT – GEMIN	€ 6.00
FRANCIACORTA "BRUT 25" – FRECCIANERA	€ 8.00
G BIANCO – CAGLIARI VERMENTINO 2025 – CANTINA GIBA	€ 6.50
LES ENFANT (PINOT GRIGIO, CHARDONNAY E SAUVIGNON) – VILLA RUSSIZ	€ 7.00
CARIGNANO DEL SULCIS 2023 – CANTINA GIBA	€ 6.50
MONTEFALCO SAGRANTINO "MEMOIRA" 2017 – COLPETRONE	€ 8.00
LURISIA 75 CL. - Bolle e Stille	€ 3.50
LURISIA 50 CL. - Bolle e Stille	€ 2.50
BIRRA – BIONDA 33 CL. – MENABREA	€ 6.00
BIRRA – "BOLIK" AMERICAN PALE ALE 33 CL. – BIRRIFICIO MUTTNIK	€ 6.00
BIRRA ROSSA "MA MA" METODO ARTIGIANALE 50 CL. – SOC. AGRICOLA FLEA	€ 10.00

**IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI** € 2.50

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** € 3.00

**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 MGLITRO; 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI