

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
TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE finferli trifolati, salsa al basilico e mandorle (3-7-8)	€ 17.50
TARTE-TATIN AI POMODORI DATTERINI burratina e acciughe di Sicilia (1-4-7)	€ 17.50
BATTUTA DI FASSONE PIEMONTESE E TARTUFO ESTIVO con insalatina di cavolo viola e mela	€ 20.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 18.50
BRANDE DI STOCCAFISSO su cheesecake al pomodoro, olive taggiasche e polvere di capperi caramellati (1-3-4-7)	€ 18.50
CRUDO DI OMBRINA zucchine a scapece e salsa tzatziki (*) (4-7)	€ 19.00
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
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI fiori di zucca, pistacchi tostatati e fonduta al piave mezzano (1-3-7-8)	€ 18.50
TORTELLONI ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE un classico della cucina italiana rivisitato (1-3-7)	€ 18.50
RISOTTO AL POMODORO stracciatella e crumble all'nduja (7)	€ 18.50
MEZZEMANICHE "CACIO E PEPE AL NERO DI SEPPIA" tartara di gamberi e perle di aceto balsamico (*) (1-2-7)	€ 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
BACCALÀ IN SALSA DI SCAMPETTI ALLA BUSARA su crema di mais biancoperla al lime (*) (1-2-4)	€ 26.00
RICCIOLA in crosta di semi di zucca con panzanella alla toscana (*) (1-4)	€ 27.00
ROGNONCINO DI VITELLO classico trifolato allo scalogno e Marsala con purè di patate "Robuchon style" (1-7)	€ 25.00
FARAONA E FUNGHI PORCINI su crema di patate dolci (7)	€ 25.00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS dal taglio del controfiletto, servita con spinacini in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 27.00
PLUMA DI MAIALE IBERICO cotta alla plancia, pak-choi ripassato e salsa al Pedro Ximenes (7)	€ 27.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (tre pezzi selezione Marco Vaghi e il gorgonzola dell'abbiate) (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)

CRUDO DI OMBRINA

zucchine a scapece e salsa tzatziki (*) (4-7)

MEZZEMANICHE "CACIO E PEPE AL NERO DI SEPPIA"

tartara di gamberi e perle di aceto balsamico (*) (1-2-7)

BACCALA IN SALSA DI SCAMPETTI ALLA BUSARA

su crema di patate al lime (*) (1-3-4-14)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

"TERRA" (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

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

TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

finferli trifolati, salsa al basilico e mandorle (3-7-8)

TORTELLONI ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE

un classico della cucina italiana rivisitato (1-3-7)

PLUMA DI MAIALE IBERICO

cotta alla plancia, con pak-choi ripassato e salsa Pedro Ximenes (7)

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
MOSCATO DI TERRACINA "OPPIDUM" 2025 – CANTINA SANT'ANDREA	€ 6.50
CURTEFRANCA BIANCO "CORTE DEL LUPO" 2025 – CÀ DEL BOSCO	€ 8.00
MJERE ROSATO 2025 – MICHELE CALÒ	€ 7.00
AGLIANICO DEL VULTURE "GENESI" 2022 – REGIO CANTINA	€ 7.00
LURISIA 75 CL. - Bolle e Stille	€ 3.50
LURISIA 50 CL. - Bolle e Stille	€ 2.50
BIRRA LAGER BIOLOGICA – PIAN DELLA MUSSA -- BIRRIFICIO DI MONTAGNA	€ 6.00
BIRRA METEOR IPA 0,0% ALCOOL	€ 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 MG/LITRO;
 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI