



Menu

Per iniziare...

Acciughe del mar Cantabrico riserva Vicente Marino
servite con pane di nostra produzione e burro salato
€12

Crudo di Parma 24 mesi con bocconcini di bufala e con pan fritto
€15

La selezione dei nostri formaggi
€12

Antipasti

Girello di fassona cotto rosa in salsa tonnata
€15

Carpaccio di fassona all'albese robiola di roccaverano
e funghi di stagione
€16

Pannacotta al basilico con concasse di pomodorini datterini colorati
€14

Cozze del mar di Sardegna alla marinare
€15

Tartare di tonno rosso alla catalana**
€16

Primi

Tajarin al ragù monferrino
€15

Risotto carnaroli zafferano cruda di salsiccia di bra e certosino
€17

Spaghettone di pasta fresca ai frutti di mare**
€18

Pacchero con dadolata di spada melanzane e mentuccia
€16





Secondi

Tagliata di polleto nostrano con spadellata di verdure di stagione e maionese alle erbe
€16

Sottilissima di fassona con misticanza datterino e scaglie di Grana Padano
€23

Fritto misto del mar ligure**
(Calamari gamberi filetti di acciughe)
€23

La selezione di pescato a fantasia dello chef
€23

La selezione di Carni alla Brace

Entrecote di fassona (gr 200)
€20

Ribaye di angus irlandese herford
Gr 300 €28
Gr 500 € 45

Tagliata di picanha di black angus
Gr 300 €25

Tomawok di angus scozzese
1,3/1,5 kg €6,50 l'etto

Dessert della casa e frutta fresca di stagione

€7

Coperto e servizio €2,50

*per intolleranze alimentari o per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala

*per garantire una maggiore freschezza dei prodotti alcuni di essi possono essere abbattuti a una temperatura di -18 secondo la normativa di legge**

