

ANTIPASTI

Sformatino di polenta e baccalà al tartufo nero <i>Polenta and salt cod flan with black truffle</i>	€	14,00
Frittelle soffici di carciofi, mozzarella e passata di pomodoro fresco <i>Soft fritters with artichokes, mozzarella and fresh tomato puree</i>	€	12,00
Culatello con pan brioche alle erbe <i>Culatello with herb-flavoured pan brioche</i>	€	12,00
Sarda grigliata con crostone di polenta <i>Grilled sardine with grilled polenta</i>	€	14,00

PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca con sarda affumicata <i>Risotto with pumpkin and smoked sardine</i>	€	14,00
Tagliatelle all'uovo con funghi porcini freschi <i>Home-made tagliatelle with fresh wild mushrooms</i>	€	14,00
Gnocchetti di patate con salmì d'anatra e polvere di limone <i>Little potatoes dumplings with duck stew and lemon powder</i>	€	12,00
Zuppetta d'orzo con fiori di zucchine profumata alle erbe <i>Barley soup with courgette flowers scented with herbs</i>	€	10,00

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con foie gras, riduzione all'arancia e tortino di verza e patate <i>Duck breast with foie gras, orange sauce, savoy cabbage and potatoes flan</i>	€	17,00
Filetto di manzo con crema di gorgonzola e noci <i>Fillet of beef with blue-cheese and walnuts sauce</i>	€	18,00
Filetto di rombo panato alle erbe con asparagi spadellati <i>Fillet of turbot breaded in herbs and sautéed asparagus</i>	€	18,00
Filetto di salmerino con ristretto di Curtefranca rosso e polenta <i>Fillet of char with local red wine sauce and polenta</i>	€	17,00

MENU DEGUSTAZIONE

(Minimo due persone - Minimum two people)

Sarda grigliata con crostone di polenta <i>Grilled sardine with grilled polenta</i>
Tagliatelle all'uovo con funghi porcini freschi <i>Home-made tagliatelle with fresh wild mushrooms</i>
Filetto di salmerino con ristretto di Curtefranca rosso e polenta <i>Fillet of char with local red wine sauce and polenta</i>
Tortino di mele con salsa alla vaniglia <i>Small apple pie with vanilla sauce</i>

€ 40.00 a persona/per person

Bevande escluse, coperto incluso/
Drinks not included, cover charge included

Alcuni prodotti possono aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura al fine di conservare tutte le proprietà organolettiche e di garantire, con una scrupolosa catena del freddo, la migliore conservazione. Alcuni piatti contengono nutrienti fonti di allergie; per la vostra sicurezza vi consigliamo di consultare il foglio illustrativo che potete richiedere al nostro staff.

Some products may have been subjected to temperature abatement in order to maintain all their organoleptic properties and to guarantee the best preserving conditions. Some dishes may contain allergens. You can ask our staff for the concerning information leaflet.

Coperto € 2,00 a persona - Cover charge € 2.00 per person