

Menu I

Assaggiato dello chef

Tartar di manzo, mozzarella di bufala, uovo di quaglia

24,00

Orzotto con funghi porcini secchi, animelle rosolate

18,50

Carciofo ripieno di fagiolini, fonduta di formaggio, Speck

16,50

"Ribeye" di vitello, cavolini di Bruxelles, peperoni, cavolo rapa

34,50

Tarte tiepida alla mela, gelato alla mela, pistacchi

12,00

€ 88,00

Menu II

Assaggiato dello chef

Calamaro ripieno di gamberi, radicchio, puntarelle

18,50

Taglierini allo zafferano, polpo piccante, olio al prezzemolo

18,50

Ceviche di branzino, cipolla rossa, arancia, fave zenzero

22,00

Rombo con verdure di minestrone, cime di rapa

34,50

Crêpes, banana, cioccolato salato caramellato, noci, gelato alla banana

12,00

€ 88,00

Volentieri vi facciamo un abbinamento di vini ai singoli piatti

Prima del dolce

Stilton, mostarda, pane alla mela
€ 16,00

Dolci

(con gelato fatto in casa)

Tarte tiepida alla mela , gelato alla mela, pistacchi
12,00

Crêpes, banana, cioccolato salato caramellato, noci, gelato alla banana
12,00

Crema catalana, ananas, sorbetto al mandarino

12,00

Mango con gelato e schiuma di yogurt naturale e mandorle caramellate
11,00

Tris di sorbetti

11,00

Pane, formaggio fresco e assaggio dello chef € 3,50

Solo in caso di necessità vengono usati prodotti surgelati

In caso di allergie Vi chiediamo di consultare la ns. Tabelle dettagliata delle allergie