

# Antipasti

Torcione di foie gras, gelatina al porto rosso,  
sale Maldon e pan brioche all'uva passa - 18,00

Sgombro a bassa temperatura in olio extra vergine d'oliva,  
purea di melanzane e burrata - 13,00

“Rosa di Mare”

Carpaccio di scampi di Sicilia, sale nero e insalata di germogli - 19,00

Carne Fassona al coltello, salsa all'uovo e profumi classici - 13,00

Flan e chips di patate, calamaretti, aglio, olio e peperoncino - 14,00

**Tradizione!!!** I salumi di nostra selezione, focaccina al sale Maldon - 14,00

Insalata di verze, croccante al parmigiano e bagna cauda leggera - 10,00

# Primi piatti

*Paccheri di Mancini, merluzzo, pomodori secchi e crema di porri - 14,00*

*Tagliatelle di kamut alla genovese (cipolle e stinco di maiale)  
insalatina di finocchi al profumo di rosmarino - 13,00*

*Spaghetti di grano duro, vongole, peperoni e sesamo nero - 14,00*

*Ravioli di funghi porcini, crema di zucca e ricotta stagionata - 14,00*

*Risotto Carnaroli rape, mela e salsiccia - 14,00*

*Tradizione!!! Gnocchetti di patate ed erba cipollina,  
lavarello e pistacchi - 13,00*

# I pesci

*Sarde in porchetta su crema di broccoli - 16,00*

*Filetto di ombrina impanata al pane di Coimo,  
zucchine e olio al basilico - 16,00*

*Frittura leggera di mare e lago con verdure di stagione - 18,00*

**Tradizione!!!** *Filetto di Persico, burro nostrano e mandorle d'Avola - 16,00*

*Pesce intero secondo disponibilità, al sale o alla mediterranea (Prezzo di mercato)*

# Le Carni

*Scamone d'Agnello, crema di peperoni capperi e acciughe - 18,00*

*Filetto di manzo tortino di topinabour e foie gras - 24,00*

*Filetto di vitello, latte e porcini - 16,00*

*Maialino croccante laccato al miele di castagno,  
patate ratte mantecate al basilico - 16,00*

*Sottofiletto di manzo di nostra selezione alla griglia, fiocchi di sale,  
tarte tatin di cipolla e patatine fritte - Tranciato in sala*

*200 Gr, circa, consigliato per 1 persona - 23,00*

*400 Gr, circa, consigliato per 2 persone - 44,00*

*Coperto 3,00*

*Alcuni prodotti per la difficoltosa reperibilità possono venire abbattuti*

# Degustazione

## PICCOLO MENU DELLA TRADIZIONE

*Risotto Carnaroli rape, mela e salsiccia*

ooo

*Filetto di vitello, latte e porcini*

ooo

*Degustazione di formaggi*

*Oppure*

*Dessert*

## PICCOLO MENU DEL LAGO

*Gnocchetti di patate ed erba cipollina, lavarello e pistacchi*

ooo

*Filetto di persico, burro nostrano e mandorle d'Avola*

ooo

*Degustazione di formaggi*

*Oppure*

*Dessert*

*Euro - 32,00*

*Degustazione di vini in abbinamento al menu - 10,00*

# Degustazione

*Sgombro a bassa temperatura in olio extra vergine d'oliva,  
purea di melanzane e burrata*

*Oppure*

*Carne Fassona al coltello, salsa all'uovo e profumi classici*

*ooo*

*Ravioli di funghi porcini, crema di zucca e ricotta stagionata*

*Oppure*

*Paccheri di Mancini, merluzzo, pomodori secchi e crema di porri*

*ooo*

*Sarde in porchetta su crema di broccoli*

*Oppure*

*Maialino croccante laccato al miele di castagno,  
patate ratte mantecate al basilico*

*ooo*

*Degustazione di formaggi*

*Oppure*

*Dessert*

*Euro - 39,00*

*Degustazione di vini in abbinamento al menu - 13,00*

# *Mano Libera*

*Sette assaggi che il nostro chef Patrick Merlotti preparerà per voi...  
Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo*

*Euro - 49,00*

*Degustazione di vini in abbinamento al menu - 16,00*

# Formaggi

*Degustazione di formaggi nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici*

*4 assaggi - 9,00*

*6 assaggi - 12,00*

*10 assaggi - 16,00*

## *Proposta al calice in abbinamento:*

*Vino rosso del giorno da 4,00*

*Barolo selezione del giorno 7,00*

*Solis 2006 - Pescaja 5,50*

*Marsala Superiore riserva - Vito Curatolo 5,00*

*Marsala Superiore riserva storica 1988 - Vito Curatolo 6,00*

*Sherry Est India Solera - Lustao 7,00*

# Dolci Tentazioni

*Crema Brulé al gianduia e crema di nocciole - 7,00*

*“Banana split 2011”*

*Mousse di banana, gelato alla vaniglia,  
croccante al sale Maldon e cioccolato equatoriale - 8,00*

*Zuppetta alla mela verde, sorbetto al limone e cannella - 8,00*

*Tradizione!!! Tiramisù Classico - 7,00*

*Semifreddo allo yogurt, frutto della passione e cioccolato bianco - 8,00*

*Sorbetti e gelati - 6,00*

## Proposta al calice in abbinamento:

*Malvasia di Casorzo - Accornero 4,00*

*Cortese passito acini nobili 1988 - Villa sparina 8,00*

*Moscato di Pantelleria - Lago di Venere 5,00*

*Roce Roce Fiano passito - Vinosia 5,00*

*Sherry Pedro Ximenez 12 Anni - Williams e Humbert 5,00*