

Antipasti

- Ⓞ* Gateau di patate alla "Napoletana", acqua di provola e scarola ripassata
14,00
- Ⓞ* Tartare di manzo, bagna cauda all'aglio nero e sedano croccante
15,00
- Ⓞ* Trota salmonata marinata agli agrumi,
panna acida e composta di ravanelli
14,00
- Ⓥ* Crostone di pane, acqua di pomodoro, burrata,
cipolle rosse marinate e basilico
13,00
- * Capesante gratinate, crema di piselli, croccante al nero di seppia
16,00
- ⓄⓋ* Porro grigliato al carbone, zabaione, nocciole e limone
13,00

Dalla dispensa

- Ⓞ Prosciutto crudo di nostra selezione,
robiolina di capra e pomodorini semi secchi
13,00
- ⓄⓋ Insalata mista, germogli e semi
9,00
- * Acciughe selezione Italia, burro aromatizzato all'arancia e pinsa romana
12,00

Ⓞ PIATTI SENZA GLUTINE, MA NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
Ⓥ PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Primi

- * Linguine del pastificio Gentile, fave, guanciale e pecorino
14,00
- ❖* Ravioli di ricotta al pepe di Timut, asparagi e uovo poché
15,00
- * Gnocchi al prezzemolo, acciughe e peperoni
14,00
- * Pasta mista e piselli, nero di seppia e calamari saltati
15,00
- ❇❖* Risotto al taleggio con polvere di verdure
15,00
- ❖* Tagliatelle alla "genovese", riduzione al vino rosso e cioccolato Audere
15,00

Dalla dispensa

- ❖ Spaghetti al pomodoro Campano e basilico
11,00

❇ PIATTI SENZA GLUTINE, MA NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
❖ PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Secondi

- ⦿* Polpo arrostito, patate leggermente affumicate, olive secche e maionese al pomodoro
20,00
 - * Filetti di persico panati al panko, crema di riso nero Artemide e verdure all'agro
20,00
 - ⦿* Luccio, zuppetta di vino bianco, cipolla candita e shiso
21,00
 - * Frittura di pesce, pinzimonio di verdure e salsa agrodolce
21,00
 - * Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 1 o 2 persone

 - ⦿* Guancia di vitello al cacao Audere, rapette glassate e patata schiacciata
19,00
 - ⦿* Sottofiletto di manzo alla griglia con carciofi e riduzione di Vermouth Vandalò
20,00
 - ⦿* Pancia di agnello cotta a bassa temperatura, carote allo zenzero e cipollotto brasato
18,00
 - ⦿* Petto d'anatra scottato, patate e bernese all'aceto di lamponi
19,00
 - ⦿* Filetto di manzo dry aged (45 gg di frollatura) con patatine fritte alle erbe e salsa olandese
29,00
 - ⦿* Costata di manzo dry aged (45 gg di frollatura) alla griglia con patatine fritte alle erbe, salsa olandese
1 kg per due persone
58,00
- Coperto € 3,00

⦿ PIATTI SENZA GLUTINE, MA NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
Ⓜ PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Piccolo menu della tradizione

Tartare di manzo, bagna cauda all'aglio nero e sedano croccante

...

Guancia di vitello al cacao Audere, rapette glassate e patata schiacciata

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

Piccolo menu del lago e non solo

Trota salmonata marinata agli agrumi,
panna acida e composta di ravanelli

...

Filetti di persico panati al panko, crema di riso nero Artemide e verdure all'agro

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 35,00

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 12,00

Menu Degustazione

Gateau di patate alla "Napoletana", acqua di provola e scarola ripassata

Oppure

Capesante gratinate, crema di piselli, croccante al nero di seppia

...

Pasta mista e piselli, nero di seppia e calamari saltati

Oppure

Linguine del pastificio Gentile, fave, guanciale e pecorino

...

Polpo arrostito, patate leggermente affumicate,
olive secche e maionese al pomodoro

Oppure

Petto d'anatra scottato, patate e bernese all'aceto di lamponi

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 45,00

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 16,00

Mano libera

Sette assaggi che il nostro chef Alessandro Elefante preparerà per voi
Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 56,00

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 24,00

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

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso del giorno da € 5,00

Barolo selezione del giorno da € 8,00

Marsala/ Vermouth di nostra selezione da € 5,00

Dessert

- * Caprese, gelato ai frutti rossi e chantilly al cardamomo
7,00
- * Cheesecake alla nocciola IGP Piemontese, crema al limone e basilico
8,00
- * Pasti...era: bavarese di ricotta, crema all'arancio candito,
grano cotto soffiato e biscotto alla cannella
7,00
- * Éclair al tiramisu
8,00
- 🍷* Zuppetta di fragole, mousse al cioccolato Audere 70% e menta
8,00
- 🍷* Sorbetti e gelati
6,00

Calice di vino in abbinamento

Selezione del giorno da € 5,00

Moscato d'Asti € 5,00

Passito di nostra selezione da € 6,00

🍷 PIATTI SENZA GLUTINE, MA NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
🍷 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI!

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA