

Antipasti

- * Battuta di manzo, anguilla teriyaki e shiso
18
- ☉ * Tagliatelle di crudo di seppia, guacamole e chips di cotenna piccante
18
- ☉ Barbabietola cotta nel suo succo,
latte di mandorla e caviale rosso Ikura
16
- ☉ * Storione semi cotto, gazpacho e insalatina d'alghe
18
- ☉ * Insalata di faraona, lamponi, sedano rapa e maionese all'aglio nero
16

- ☉ Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burratina pugliese e pomodori semi secchi
16
- ☉ ☑ Insalata Estate
Misticanza, pomodori camone, fagiolini, pesche,
ravanello e dressing alle pesche
12

☉ PIATTI SENZA GLUTINE, 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

* Fusilloni, peperoni, trota regina, yogurt greco e pane croccante
18

❖ * Gnocchi di patate cacio pepe, barbabietola e tartufo nero
18

* Ravioli di polpo alla luciana
18

🍷 Risotto, spinacino, cardoncelli e salsiccia di vitello
18

* Cannellone d'anatra, ricotta Seirass, limone e aneto
18

❖ Spaghetti al pomodoro, stracciatella e basilico
15

🍷 PIATTI SENZA GLUTINE, 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

* Carbonaro al miso, radicchio arrosto leggermente acidulo
27

* Trancio di lucioperca fritto nel panko, zucchine ed i suoi fiori
24

☉ * Calamari alla griglia, scarola, chutney di mela e pinoli
22

☉ * Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 2 persone
Al sale profumato o in guazzetto
26 per persona

* Reale di maialino alla salsa BBQ, pannocchie
22

☉ * Agnello panato alla paprika e lamponi, patate novelle
26

☉ * Sottofiletto di vitello, taccole al burro nocciola
24

☑ * Carciofo fritto, maionese al tofu, olio alla menta e tahina
15

☉ Costata di manzo prussiano
con patate al cartoccio e salsa aioli
1 kg per due persone
62

☉ PIATTI SENZA GLUTINE, 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 di terra

Insalata di faraona, lamponi, sedano rapa. e maionese all'aglio nero

...

Sottofiletto di vitello, taccole al burro nocciola

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Pesca al brandy, mousse di yogurt, crumble di mais

Piccolo menu del lago e non solo

Storione semi cotto, gazpacho e insalatina d'alghe

...

Trancio di luccio perca fritto nel panko, zucchine ed i suoi fiori

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Fragola....morbido di mascarpone alla menta e fragole

menu € 45

degustazione 3 calici di vini
in abbinamento al menu € 16

Menu Degustazione

Tagliatelle di crudo di seppia, guacamole e chips di cotenna piccante

Oppure

Battuta di manzo, anguilla teriyaki e shiso

...

Ravioli di polpo alla luciana

Oppure

Gnocchi di patate cacio pepe, barbabietola e tartufo nero

...

Calamari alla griglia, scarola, chutney di mela e pinoli

Oppure

Reale di maialino alla salsa BBQ, pannocchie

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Muffin di carote e mandorle, frutta esotica e crema di vaniglia

menu € 56

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 20

Mano libera

Sette assaggi che il nostro Chef Stefano Tivolesi preparerà per voi
Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 70

degustazione 7 calici di vini
in abbinamento al menu € 30

Formaggi

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

4 assaggi € 10

6 assaggi € 14

10 assaggi € 18

Dessert

* Tarte au citron, tartelletta, marmellata di limoni, lemon curd e meringa
9

Pesca al brandy, mousse di yogurt, crumble di mais
9

* Cake al cioccolato bianco, cocco,
glassa alle mandorle e cremoso al caramello
9

* Fragola.....morbido di mascarpone alla menta e fragole
9

☉ * Muffin di carote e mandorle, frutta esotica e crema di vaniglia
9

☉ * Sorbetti e gelati
6

Calice di vino in abbinamento

Selezione del giorno da € 5

Moscato d'Asti € 5

Passito di nostra selezione da € 6

☉ PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
V 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

Allergeni

ANTIPASTI

Battuta di manzo	Pesce, soia, glutine
Tagliatelle di crudo di seppia	Molluschi, pesce, sedano
Barbabietola	Pesce, frutta a guscio
Storione semi cotto	Pesce, sesamo
Insalata di faraona	Sedano, uova, solfiti
Prosciutto crudo	Lattosio, solfiti
Insalata estate	Senape

PRIMI

Fusilloni	Lattosio, glutine, pesce
Gnocchi di patate	Uova, glutine, lattosio
Ravioli di polpo	Glutine, molluschi, uova, sedano
Risotto	Lattosio, sedano
Cannellone	Glutine, lattosio, uova, sedano
Spaghetti	Glutine, lattosio

SECONDI

Carbonaro	Pesce, soia, glutine, solfiti
Trancio di lucioperca	Pesce, glutine, uova
Calamari	Molluschi, frutta secca
Pesce	Pesce, sedano
Reale di maialino	Glutine, sedano, senape, uova, solfiti
Agnello panato	Sedano, senape
Sottofiletto di vitello	Lattosio
Carciofo	Glutine, sesamo
Costata di manzo	Lattosio

DESSERT

Tarte au citron	Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Pesca al brandy	Lattosio, glutine
Cake al cioccolato	Lattosio, glutine, frutta secca
Fragola	Glutine, uova, lattosio
Muffin di carote	Uova, frutta secca
Sorbetti e gelati	Uova, lattosio