



Menu

Antipasti

Variazione di asparagi con salsa al parmigiano ovetto di quaglia e limone	28
1, 3, 7	
Capesame rosolate con verdure di primavera e olio ai crostacei	30
2, 7, 14	
*Calamaretti padellati e serviti con salsa di ceci	28
1, 14	
Tartare di gamberi rosa con gelato ai piselli e brodetto saporito	30
2, 4, 6	
Fettine di Fassona Piemontese con salsa mousseline al tartufo	28
3	
Terrina di Foie Gras con spugnole ripiene e intingolo al Brachetto d'Acqui	30
1, 3, 7, 12	

Primi Piatti

Ravioli di borragine e verdure con stracciatella e olio affumicato	28
1, 3, 7	
Lasagnetta di semola con pesto di pinoli e ragout di gamberi rossi	30
1, 2, 3, 7, 8	
Risotto mantecato all'erba orsina con ricci di mare (MINIMO PER 2 PERSONE)	30
4, 7, 14	
Gnocchi di patate all'astice con crema di pomodorini gialli e basilico	30
1, 2, 3, 4, 7	
Spaghetti alla chitarra di antiche farine del Podere Forte con cipollotti e guanciale	28
1, 3, 7	
Maccheroncini ripieni al ragout di coniglio con salsa al parmigiano e sugo d'arrosto	28
1, 7, 12	

Pietanze

Piccola frittura di scampetti e zucchine fiammifero	32
1, 2, 4	
Taglio di ricciola con panure di erbe aromatiche verdure in carpione leggero e beurre blanc	32
1, 3, 4, 7, 12	
Filetto di rombo arrostito con salsa salmoriglio e BBQ con barba dei frati	32
3, 4, 10, 12	
Controfiletto di manzo Wagyu alla brace con patate cremose e arrosto	40
7	
Piccione cotto e presentato in tre versioni	32
1, 3, 7, 12	
Capretto al forno in lenta cottura servito con carciofi e salsa cacio e ova	32
3, 7, 12	

** Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di meno 40°*

*Prodotto congelato in alcuni momenti dell'anno per la non reperibilità del fresco

Vini spumanti al bicchiere

Franciacorta Brut Sampiterre i Barisei	10
Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard	16
Champagne Comte de Montaigne Rosé Grande Réserve	16

Dessert € 12,00 e Vini *abbinabili* € 10,00

Piccola Pastiera Napoletana con gelato al limoncello

1, 3, 7

Recioto di Soave

Tatin di rabarbaro con crumble e sorbetto di rabarbaro

1, 7

Pasithea rosa Moscato Rosa

Tortina al cioccolato fondente con gelato al vin cotto e coulis di fragole

1, 3, 7, 8

Recioto della Valpolicella

Cre moso allo yogurt con meringa, gelato alle nocciole e limone

3, 7, 8 (*gluten free*)

Passito di Sardegna

Sorbetto alle arance rosse

(*gluten free*)

Crêpes Suzette all'arancia

1, 3, 7

Château Violet Lamothe Sauternes

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio

7, 8

Vinalia passito di Moscato Giallo, Alto Adige

Allergeni

- 1 **Cereali** contenenti glutine
- 2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 **Uova** e prodotti a base di uova
- 4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 **Soia** e prodotti a base di soia
- 7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- 9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
- 10 **Senape** e prodotti a base di senape
- 11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **Anidride solforosa e solfiti**
- 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi