

QUESTO E' UN MENU' **MONOUSO** 100% CARTA RICICLATA 100% **SICURO**

APERITIVO

allergeni

Acciughe del Cantabrico con burro e crostini - € 12	1.4.7
Crudo di San Daniele 24 mesi con burro e crostini - € 12	1.7.
Spalla cotta alla brace e erbe con crostini - € 12	1.7.
Mini cornetti al sesamo ripieno di baccalà mantecato (6-10pz.) - € 12/18	1.3.5.7.8.11.4.
Scampi crudi Special - € 5 al pz	2.

ANTIPASTI

allergeni

L'uovo fritto, spuma di patate chips di San Daniele - € 14	1.3.7.
Piovra arrostita, crema di peperoni, topinambour e chips di cavolo nero - € 18	4.7.
Millefoglie di salmone marinato e cremoso all'aneto - € 16	1.4.7.
Battuta di scottona al naturale, salsa tartara, uovo marinato e pan brioche - € 14	1.7.10.
Carciofo alla giudia e maionese al limone - € 12	1.3.7.

PRIMI PIATTI

allergeni

Zuppetta di pesce, olive , capperi e pomodoro - € 20	1.4.
Risotto alla zucca, foie gras e riduzione di balsamico - € 16	1.7.
Tortelli ripieni al brasato di manzo, burro e salvia - € 16	1.3.7.9.
Gnocchetti alla rapa rossa, aglio nero, pecorino di Pienza e germogli croccanti - € 16	1.3.7.
Tagliolini con ragout di fassona battuto al coltello € 16	1.2.3.7.9.

SECONDI PIATTI completi di contorni

allergeni

Calamari alla griglia, zucca e radicchio di Tv - € 22	4.
Trancio di volpina al forno - € 20	4.
Filetto di manzetta prussiana alla griglia - € 25	
Tartare di manzo scottata - € 20	
Costata di sorana al BBQ (consigliata per due persone min.) - € 5 a hg.	

Coperto e servizio - € 3