

MENU' DELLO CHEF

Antipasti

Tartare di ombrina con melograno e
maionese al basilico 22

Bollito di carne con le sue salse 18

Primi piatti

Bigoli con tartare di salmone selvaggio,
pesto di cime di rapa e bottarga 20

Ravioli di fegatini di pollo con porcini,
crema di porro, e polvere di cacao 18

Secondi piatti

Triglia: fritta, alla griglia e ripiena
con porcini e insalatina croccante di
stagione 20

Costolette d' agnello al pistacchio con
fagiolini al lardo, purè di zucca e
riduzione di marsala 23

Antipasti

Salmone marinato con salsa agrodolce
e zucchine in tempura € 10

Baccalà mantecato con saor,
polenta di Sponcio e lardo € 12

Mozzarella di bufala,
pomodoro e prosciutto crudo € 12

Sautè di cozze e vongole
con pomodorini e pane tostato € 12

Tartare di tonno rosso con verdure
croccanti e stracciatella di burrata
e zenzero € 21

Impronta mista di pesce
alla fantasia dello chef € 19

Variazione di salumi e formaggi € 15

Variazione di formaggi € 12

Tartare di filetto di manzo con rösti di patate
e caprino al timo € 18

Primi piatti

Sedanini all'amatriciana di gamberi € 15

Tagliolini neri alla pescatora
con pesto di basilico, salsa di pomodoro
e mandorle € 16

Gnocchi di patate all'arancia
con ragù d'anatra e frappè di spinaci € 10

Spaghetti alla carbonara di mare € 15

Spaghettono tiepido alla ricotta e timo con tartare
di manzo alle olive leccine e pomodoro € 16

Ravioli ripieni di ricotta con pesto di basilico, noci,
uvetta e pinoli € 12

Orzotto con seppie, zafferano, crema di parmigiano
e olio al nero € 12

Spaghetti alle vongole € 12

Spaghetti alla carbonara € 10

Primi piatti di stagione da € 8 a € 12

Secondi piatti

Pescato di mare con il raccolto del giorno	€ 26
Branzino al forno con le sue patate	€ 18
Coscia d'anatra con purè di stagione e patate chips viola	€ 17
Orata in guazzetto di pomodoro, patate, capperi ed olive	€ 16
Maialino da latte confit con mela verde e purè di stagione	€ 15
Filetto lardellato con contorno di stagione	€ 20
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 16
Tagliata di petto di pollo con contorno di stagione e salsa alla senape	€ 12
Frittura di calamari e gamberi con verdure pastellate	€ 18
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte	€ 12

Sandwich

Classico: Pane bianco, Dobbiaco, pancetta, uova, pomodoro e lattuga	€ 9
Verdure: Pane integrale, formaggio Dobbiaco, zucchine, melanzane, e peperoni	€ 9
Light: Pane integrale, Salmone marinato, rucola e caprino	€ 9
Estate: Pane bianco, culatello cotto alla brace, burrata , zucchine grigliate, e pomodoro	€ 9,5
Mediterraneo: Pane integrale, petto di pollo, pomodorini Dobbiaco, misticanza e olive taggiasche	€ 9,5

Insalate

*... chi meglio di te può comporre il piatto...
componi il tuo con i seguenti ingredienti:*

Verdure	
Misticanza	
Rucola	Formaggi
Radicchio	Mozzarella di Bufala
Olive taggiasche	Grana
Carote	Caprino
Pomodorini	Pecorino di Pienza
Patate	
Verdure grigliate	Salumi
Verdure bollite	Prosciutto crudo
	Culatello cotto alla brace
Pesce	Speck
Polpo	Tacchino al forno
Gamberi	
Tonno Rosso marinato al timo	
Salmone marinato	

Un componente per gruppo	€ 9
Aggiunta	€ 1,50

Dessert

Tiramisù con il suo gelato	€ 7
Tortino di cioccolato con banana alla coque e gelato alla vaniglia	€ 10
Yogurt, fragole e zabaione	€ 8
Panna cotta ai frutti di bosco	€ 6
Crespella di frutta fresca flambata al Grand Marnier con gelato	€ 7
Dolce del giorno	da € 5 a € 10
Carpaccio d'ananas con salsa allo zenzero	€ 6
Cialda di meringa con crema mascarpone e salsa calda di anice stellato e liquirizia Mascarpone cheese custard on meringue waffle with licorice and star anise hot sauce	€ 9
La nostra selezione di formaggi	€ 12