

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

Salmonè marinato con salsa agrodolce e zucchine in tempura	€ 12
Baccalà mantecato con saor, polenta di Sponcio e lardo	€ 13
Mozzarella di bufala, pomodoro e prosciutto crudo	€ 12
Sautè di cozze e vongole con pomodorini e pane tostato	€ 13
Tartare di tonno rosso con verdure croccanti e stracciatella di burrata e zenzero	€ 21
Impronta mista di pesce alla fantasia dello chef	€ 22
Variazione di salumi e formaggi	€ 15
Variazione di formaggi	€ 12
Tartare di filetto di manzo con rösti di patate e caprino al timo	€ 20

Primi piatti

Sedanini all'amatriciana di gamberi	€ 16
Tagliolini neri alla pescatora con pesto di basilico, salsa di pomodoro e mandorle	€ 18
Gnocchi di patate all'arancia con ragù d'anatra e frappè di spinaci	€ 12
Spaghetti alla carbonara di mare	€ 16
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	€ 14
Spaghetti alle vongole	€ 12
Spaghetti alla carbonara	€ 10
Primi piatti di stagione	da € 8 a € 15

Secondi piatti

Pescato di mare con il raccolto del giorno	€ 26
Branzino al forno con le sue patate	€ 19
Coscia d'anatra con purè di stagione e patate chips viola	€ 18
Orata in guazzetto di pomodoro, patate, capperi ed olive	€ 18
Maialino da latte confit con mela verde e purè di stagione	€ 16
Filetto lardellato con contorno di stagione	€ 20
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 18
Tagliata di petto di pollo con contorno di stagione e salsa alla senape	€ 13
Frittura di calamari e gamberi con verdure pastellate	€ 18
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte	€ 13

Sandwich

Classico: Pane bianco, Dobbiaco, pancetta,
uova, pomodoro e lattuga € 9,5

Verdure: Pane integrale, formaggio Dobbiaco, zucchine,
melanzane, e peperoni € 9,5

Light: Pane integrale, Salmone marinato, rucola e caprino
€ 9,5

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:*

Misticanza
Rucola
Radicchio
Olive taggiasche
Carote
Pomodori
Patate
Verdure grigliate
Verdure bollite

Pesce
Polpo
Gamberi
Tonno Rosso marinato al timo
Salmone marinato

Formaggi
Mozzarella di Bufala
Grana
Caprino
Pecorino di Pienza

Salumi
Prosciutto crudo
Culatello cotto alla brace
Speck
Tacchino al forno

Un componente per gruppo
Aggiunta

€ 10

€ 1,50