

## *Antipasti*

|  |      |
|--|------|
| <i>Mozzarella di bufala alla caprese</i>   | 18.- |
| <i>Crudo di Parma con burrata</i>  | 22.- |
| <i>Carpaccio di manzo alla mediterranea (pomodorini, olive nere, provolone piccante)</i> | 22.- |
| <i>Tartare di salmone affumicato con guacamole e panna acida</i>                         | 20.- |
| <i>Insalatona Caesar (pollo, pancetta, crostino di pane e parmigiano)</i>                | 18.- |
| <i>Polpo tiepido su letto d'insalata, germogli di soia e avocado</i>                     | 22.- |
| <i>La classica melanzana alla parmigiana</i>   | 18.- |

## *Primi*

|  |                   |
|--|-------------------|
| <i>Ravioloni pere e taleggio in salsa alle noci e miele</i>      | 22.-              |
| <i>Ravioloni al baccalà in crema di burro salato</i>             | 22.-              |
| <i>Gnocchi tricolore pomodoro, basilico e mozzarella filante</i> | 20.-              |
| <i>Tagliolini al nero di seppia gamberi e zucchine</i>           | 22.-              |
| <i>Tagliolini con polpa di granchio</i>                          | 22.-              |
| <i>Risotto alla pescatora (min. 2 porzioni)</i>                  | (a porzione) 24.- |
| <i>Risotto barbabietola e zola (min. 2 porzioni)</i>             | (a porzione) 22.- |

*Le preparazioni sopraelencate sono tutte di nostra produzione.*

## *Secondi di terra*

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Filetto di Manzo ai funghi porcini con patate saltate e verdure di stagione</i>                 | <i>45.-</i> |
| <i>Tagliata di manzo su letto di rucola, pomodorini, scaglie di grana e riduzione di balsamico</i> | <i>36.-</i> |
| <i>Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte</i>                                      | <i>36.-</i> |
| <i>Tartare di manzo servito con pane bianco tostato, burro e insalata mista</i>                    | <i>35.-</i> |
| <i>Il nostro pollo al cestello con patate fritte</i>   | <i>24.-</i> |

## *Secondi di mare*

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Tentacoli di polpo su crema di patate al timo e verdure di stagione</i> | <i>35.-</i> |
| <i>Tataki di tonno su letto d' insalata e avocado</i>                      | <i>36.-</i> |
| <i>Filetto di rombo in crosta di patate e verdure di stagione</i>          | <i>35.-</i> |
| <i>Filetto di branzino con patate al vapore e verdure di stagione</i>      | <i>35.-</i> |

*Nazionalità di provenienza delle nostre carni: Svizzera, Scozia, Argentina, Uruguay.*

*Alcune delle preparazioni a base di pesce potrebbero essere surgelate in origine.*