

## ***Antipasti***

### ***Sandwich di rombo, zucca, nocciole e beurre blanc***

*Turbot sandwich, pumpkin, hazelnut and beurre blanc*

*(Allergeni 1-3-4-6-7-8-9-10)*

€ 18,00

### ***Salmone marinato alla barbabietola, maionese all'aneto, puntarelle e savoiaro alla mandorla***

*Salmon marinated in beetroot, dill mayonnaise, chicory and almond ladyfingers (Allergeni 1-3-4-8)*

€ 18,00

### ***Coniglio di "Nonna Rosa"***

*Rabbit from "Nonna Rosa" (Allergeni 1-3-8-9)*

€ 18,00

### ***Battuta di manzo, maionese al miele e topinambur***

*Beef tartare, honey mayonnaise and Jerusalem artichoke (Allergeni 3-9-10)*

€ 18,00

### ***Giardinetto di verdure invernali***

*Winter vegetable garden*

€ 12,00

## ***I primi***

### ***Risotto S. Andrea Goio Dop vongole, cime di rapa e limone***

*Risotto S. Andrea Goio Dop clams, turnip greens and lemon (Allergeni 4-7-9-14)*

€ 20,00

### ***Pasta fresca fatta in casa***

#### ***Tagliatelle gamberi rossi e cotenna***

*Tagliatelle with red prawns and rind (Allergeni 1-2-3-9)*

€ 22,00

## ***I ripieni freschi fatti in casa***

### ***“Creste” ripiene alla Genovese, Comtè, basilico e santoreggia fresca***

*Tortelli alla Genovese, Comtè, basil and fresh savory*

*(Allergeni 1-3-7-9)*

**€ 18,00**

### ***Plin ripieno di castagne, capone, funghi e salsa al Parmigiano Reggiano Vacche rosse °***

*Plin stuffed with chestnuts, capon, mushrooms and Parmigiano Reggiano sauce Red cows*

*(Allergeni 1-3-7-9)*

**€ 20,00**

## ***I secondi***

### ***Quaglia, carciofi, cipolla rossa in agro dolce e aceto di lamponi °***

*Quail, artichokes, sweet and sour red onion and raspberry vinegar (Allergeni 1-9)*

**€ 28,00**

### ***Faraona, carote e barbabietola agrodolce***

*Guinea fowl, carrots and sweet and sour beetroot (Allergeni 9)*

**€ 28,00**

### ***Lombetto di agnello, cavoli e capperi***

*Lamb, cabbage and capers (Allergeni 9)*

**€ 28,00**

### ***Baccalà, cime di rapa e pane all'acciuga***

*Cod, turnip greens and anchovy bread (Allergeni 1-4-9)*

**€ 28,00**

### ***Selezione di formaggi Luigi Guffanti***

*Selection of Luigi Guffanti cheeses*

**€ 18,00**

***Pane e coperto € 4,00***

***...E per finire un po' di dolcezza...***

***Come fosse uno strudel***

*As if it were a strudel*

€ 10,00

***Dolce Autunno***

*Sweet Autumn*

€ 10,00

***Amaretto, cioccolato e caramello***

*Amaretto, chocolate and caramel*

€ 9,00

***Sorbetto ai frutti di bosco***

*Berries sorbet*

€ 7,00

*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.*

*Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica*

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 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*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 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 sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

**“INIZIAMO DA QUI”**

**UN MENÙ DEGUSTAZIONE CHE SI COMPONE DI**

*Amuse-bouche di benvenuto*

*3 portate a scelta dal menù*

*(antipasto, primo e secondo uguali per l'intero tavolo tranne le portate contrassegnate da °)*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 40 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)*

**“CARTA BIANCA”**

**A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA**

**UN'ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO  
DEL NOSTRO CHEF**

*Amuse-bouche di benvenuto*

*5 portate a mano libera dello Chef*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 65 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)*

*La scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo*

**PERCORSI VINO**

*4 calici in abbinamento € 30*

*6 calici in abbinamento € 40*

*Pane e coperto € 4,00*