

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

Foie gras, pere, rosmarino, cipolla e gelato al Parmigiano

Foie gras, pears, rosemary, onion and parmesan ice cream (Allergeni 1-7)

€ 18,00

Giardinetto di verdure invernali

Winter vegetable garden

€ 12,00

I primi

Risotto S. Andrea Goio Dop ragù di molluschi, 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^o

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

Anatra “all’arancia” verza e cipolline Borretane

Duck with orange, cabbage and Borretane onions (Allergeni 6-7-9)

€ 28,00

Lombetto di agnello, cavoli e capperi

Lamb, cabbage and capers (Allergeni 9)

€ 28,00

Ricciola scottata, topinambur, cime di rapa e maionese al miele

Seared amberjack, Jerusalem artichoke, turnip tops and honey mayonnaise (Allergeni 3-4-9-10)

€ 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...

TiramiSùsy

Tiramisù

€ 10,00

Mandarino, ricotta, maggiorana e cialda di cannolo

Mandarin, ricotta, marjoram and cannoli wafer

€ 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

€ 45 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