



Antipasti di terra

Il tonno del Chianti

Maialino in olio cottura aromatizzata all'alloro, servito su vellutata di zucca e cipolla di Tropea marinata all'aceto di lambrusco

€ 14,00

Roast Beef di fassona

Accompagnato da petali di mostarda di Voghera e giardiniera Home-made

€ 16,00

Caprese in carrozza

Assortimenti di pomodorini, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, basilico, origano, burrata frita in tempura di pane Panko alle erbe aromatiche

€ 13,00

Il prosciutto Egidio Bedogni

28 mesi di stagionatura, servito con la sua giardiniera

€ 12,00

Selezione di salumi e formaggi

Prosciutto crudo 28 mesi del salumificio pluripremiato **Egidio Bedogni**, mortadella classica Bonfatti presidio Slow Food (unico in Emilia-Romagna), pancetta al pepe nero, coppa piacentina, salame felino, Parmigiano Reggiano 24 mesi & formaggio affinato (su disponibilità).

Giardiniera e confettura di zucca, cachi e zenzero home-made in accompagnamento.

€ 14,00

Antipasti di mare

La vaporata di mare

Julienne di seppia, tentacolo di polpo, gamberoni e pomodorini confit

€ 18,00

Ricciola al cubo

Battuta cruda di ricciola, cipollotto di Tropea, crema di pomodoro confit giallo e rosso, crema di peperone verde e peperoncino jalapeno, aneto e foglia di shiso

€ 18,00

L'astice nella tela

Mezzo astice in cottura pochè sgusciato su crema di peperoni dolci, burrata e olive taggiasche

€ 18,00



Primi piatti di terra

La lasagna al ragù d'anatra

€ 12,00

La Carbonara Scomposta al tartufo nero

€ 15,00

I cappelletti in brodo di cappone

€ 12,00

I tortelli verdi / zucca

€ 12,00

La parmigiana di melanzane

€ 13,00

Primi piatti di mare

Linguine all'astice

Un astice intero, il suo corallo in emulsione, pomodorini piccadilly spelati gialli e rossi, colatura di alici e peperoncino

€ 28,00

Gli gnocchi fatti a mano al cuore di capasanta e pomodorini del Vesuvio

€ 16,00

Spaghetti con vongole e bottarga di tonno

€ 20,00



Secondi piatti di terra

La guancia di vitello

brasata al chianti su polenta cuncià

€ 16,00

Coniglio sfilacciato

in olio cottura su insalatina di cavolo cappuccio e verdure croccanti

€ 16,00

La battuta di Fassona

al naturale su fonduta di Parmigiano Reggiano di Tabiano al tartufo

€ 16,00

“La Fiorentina”

€ 50/kg

Filetto di Vitellone Piemontese

bardato al lardo di colonnata su crema di pere e rosmarino

€ 22,00



Secondi piatti di mare

Il trancio di branzino

con crema di mele e zenzero e verdure alla mediterranea

€ 20,00

Il fritto: calamari velo di Porto Santo Spirito e code di gambero sgusciate

€ 18,00

Pesce al forno alla mediterranea

Con olive, patate e pomodorini

€ 6/etto (secondo disponibilità)

La mia catalana di astice, scampi e gamberoni

1 astice interno, 2 gamberoni, 2 scampi, assortimento di insalate, finocchio, sedano, carota, cipolla rossa, peperoni frigitelli, limoni canditi home-made e melograno

€ 50,00 (per 2 persone)



Desserts home-made

Cuore di Zuppa Inglese

€ 8,00

Tiramisù : il classico

€ 6,00

- *Gelato alla vaniglia mantecato al momento affogato al caffè freddo*

€ 8,00

Semifreddo all'amaretto e pere allo cherry

€ 8,00

- *Sorbetti menta / ananas*

€ 6,00

Salame al cioccolato

€ 6,00