

Antipasti

*Degustazione di formaggi locali con marmellate in abbinamento,
Crackers allo zafferano e sesamo [1-7-8-11]*

12€

Selezione di salumi di nostra produzione con triangoli di piadina croccanti
e bignè di patate farciti con formaggio cremoso[1-7]

12€

Il Mare a Corte

Salmone marinato con crostino di pane e majo al prezzemolo - Rana
pescatrice* porchettata con senape al miele - Gambero* scottato su
crema di cannellini - Tentacolo* di polpo arrosto con crema di pomodoro e
polvere di olive nere - Arancino di baccalà* al limone - Fish burger* crema
di formaggio al lime e pepe rosa [1-2-3-4-7-8-10-14]

16€

Il Maca

Mortadella al tartufo con caviale di balsamico - culatello al vino - Mini
tartare regina delle Prealpi con majo alla birra affumicata - Straccetti di
maiale in agrodolce - carciofo della azienda agricola AGNONI alla giudia

[1-3-10-11-12]

16€

Le nostre Tartare

Carne

Cannolo di pane con tartare di manzo "100gr" regina delle Prealpi con Fior
di capperi, cipolla di Tropea in agrodolce, tuorlo d'uovo marinato e Honey
mustard

[1-3-10]

14€

Pesce

Tartare di tonno*** "Pinne Gialle" con olio al limone, vela di pane e
maionese alla rapa rossa [1-3-4]

14€

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono
disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio

Primi Piatti

Fettuccine al ragù di cinta senese [1-3-7-9]
12€

Gnocchetti agli spinaci con fonduta di capra alpina polvere di speck e
noci [1-3-7]
13€

Risotto con crema di zucca e lenticchie Beluga [1-7]
14€

Raviolacci al parmigiano con vellutata di broccolo romano e pomodori
secchi [1-3-7]
14€

Tonnarelli con salsa datterino guanciaiale croccante e zafferano [1-3-7]
13€

Vermicelli senatore cappelli aglio e olio bronuaise di patate pesce
spada** e salsa d'Ostriche [1-4-6-7]
14€

Busiate con pesto di pistacchio e calamari* profumate al lime e julienne di
porro [1-7-8-14]
14€

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio

Secondi Piatti

Stinco di Maiale alla birra con patate arrosto [9-7]
18€

Costolette di agnello alla scottadito con carciofi alla Giudia e patate novelle
15€

Pancia di maiale CBT laccata con salsa barbeque al curry e cicoria
ripassata [10]
14€

Tagliata di pollo alle spezie con sformatino ai funghi e fondo bruno di carne
[3-7-9]
14€

Tris di mare con tentacolo di polpo*, seppia grigliata*, Gambero* al panko
Crema di piselli, cavoletti di Bruxelles e pomodoro semicandito
[1-2-3-14]
16€

Lingotto di tonno** rosso con cipolla di tropea caramellata, Bietolina e
stracciatella [4-7]
16€

Contorni

Patate arrosto - Patate fritte - Verdure grigliate - Verdura di stagione
4€

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio

Selezione di carne alla griglia e Tartare

T-Bone e Costata Hereford allevata al whisky
peso circa 800/1000 Gr Al pezzo
8€ l'etto

Costata Yoza "300gr"
24€

Hamburger Phenomena "200gr" con patate alla paprika dolce
18€

Tartare di manzo Regina delle Prealpi 180gr con Fior di capperi, cipolla di Tropea in agrodolce tuorlo d'uovo marinato e Honey mustard
[3-10]
18€

Le Carni alla griglia sono accompagnate da Salse in abbinamento e sale affumicato

Honey mustard [10] - Salsa Caesar [3-7] - Salsa Bernese [3-12]

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio

Dessert

Brownies-sù^{***} con caramello salato [1-3-7-8]

6€

Sfera al pistacchio^{***} con salsa al rum profumata all'arancia [3-7-8]

6€

Parfait alla Strega^{***} con crumble agli amaretti[1-3-7-8]

6€

Interpretazione di mont blanc con cremoso al fior di latte^{***}e velo di
castagne e meringa

[3-7]

6€

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio

Bevande

Ferrarelle 1lt	3€
Natia 1lt	3€
Naturale alla Spina	2€
Frizzante alla Spina	2€
Bibite in lattina	2€
Coca Cola 1lt	4€
Aranciata 1lt	4€
Coca cola piccola in vetro	3€
Birra Classica	5€
Birra Artigianale	6€
Caffè	1,50€

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio

Vini al Calice alla Coravin

Amarone della Valpolicella riserva

14€

Barolo

12€

Taurasi Riserva

12€

Brunello

12€

Questa tipologia di vino viene servito con sistema CORAVIN

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio