



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di zucca e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* scottati, crema di zucca e cime di rapa (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Millefoglie di baccalà mantecato e polenta al nero di seppia (11,14)	€ 13,00

Primi

Crema di zucca con caprino fresco e crostini (2, 8, 14)	€ 10,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta alle verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 13,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con crema di broccoli e ragu di moscardini (7,8,11)	€ 15,00
Bavette all'amatriciana di tonno fresco (8,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con radicchio di Treviso al forno (14)	€ 22,00
Stracotto di b ufalo e polenta di grano saraceno	€ 18,00
Pancia di maiale zucca in saor e salsa burbon (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, maionese di zucca e porri stufati (8,10,11,14)	€ 18,00
Bocconcini di coda di rospo* confit, sformato di risotto al nero di seppia e cipolla di tropea candita al lamponi (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 7,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 7,00
Semifreddo alla nocciola, salsa al caramello salato e pop corn al miele (1,8,10,14)	€ 7,00
Tortino al cioccolato con gelato al pepe di Sichuan (8,10,14)	€ 7,00
Crumble di mele (8,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido