

ANTIPASTI

|                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rosa di carciofo con acciughe del Mar Cantabrico, burrata e crumble di tarallo (*glutine, pesce, latticini)                     | € 12 |
| Flan di cipolle rosse caramellate su composta di Melanzane                                                                      | € 14 |
| Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con crema di zenzero e prosecco (*crostacei)                                     | € 20 |
| Caramelle di fiori di zucca croccanti ripieni di baccalà, in salsa agrodolce (*latticini, pesce, glutine)                       | € 17 |
| Selezione di salumi e formaggi delle nostre terre con mostarda e giardiniera di nostra produzione (*solfiti, latticini, senape) | € 16 |
| Degustazione di mozzarelle servite con pomodori san marzano marinati al basilico fatti in casa (latticini)                      | € 16 |

PRIMI PIATTI

|                                                                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Bigoli fatti in casa (con farina antica della Val Liona) con ragù d’anatra secondo la tradizione (*glutine, uova, latticini) | € 15 |
| Risotto con centrifuga di barbabietola, mentuccia e stracciatella di burrata (*latticini)                                    | € 18 |
| Fettuccine ai tre gamberi: gambero d’Arbumasa, bisque di gambero e tartare di gambero rosso (*glutine, uova, crostacei)      | € 18 |
| Gnocchi di fioretta con burro, salvia e guanciale croccante (*glutine, uova, latticini)                                      | € 15 |
| Tortellone d’astice e granchio su crudo di pomodoro all’olio evo e clorofilla al basilico (*glutine, uova, crostacei)        | € 18 |

SECONDI PIATTI

|                                                                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Battuta di Fassona Piemontese con burrata e crispy di lampone (*latticini)                                   | € 20 |
| Baccalà alla Vicentina (*glutine, latticini, pesce)                                                          | € 22 |
| Dadolata di tonno “Saku” crudo marinato alla soia su crema di piselli al profumo di zenzero e menta (*pesce) | € 22 |
| Tagliata di anatra al pepe Shichuan, miele e zenzero                                                         | € 20 |
| Frittura di calamari e gamberi (*crostacei, molluschi, glutine)                                              | € 17 |
| Tentacoli di piovra CBT cotta alla brace su crema di patate all’olio evo (*molluschi)                        | € 22 |

DAL MARE ALLA BRACE

Tutte le nostre grigliate comprendono patate al forno e una verdura di stagione

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Calamari del Mediterraneo profumati all’origano (*molluschi)         | € 18 |
| Capesante gratinate alla provenzale (*molluschi, glutine, latticini) | € 24 |
| Pesce fresco pescato secondo arrivo (*pesce)                         |      |

DAL NOSTRO BRACIERE

Tutte le nostre grigliate comprendono patate al forno e una verdura di stagione

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Tagliata di manzo alla brace della nostra selezione | € 22 |
| Filetto di manzo alla brace                         | € 25 |
| Petto di galletto allevato solo mais                | € 17 |
| Tagliata di maialino “Iberico” in doppia cottura    | € 21 |

|                                                                                                                                                                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>La nostra selezione: carne premiata al World Steak Challenge 2025</b><br><i>Miglior bistecca d'Europa e miglior costata al mondo: 2 medaglie d'oro, 1 d'argento per qualità, marmorizzazione e sapore.</i> |              |
| Costata di manzo                                                                                                                                                                                              | € 7 all’etto |
| Fiorentina                                                                                                                                                                                                    | € 8 all’etto |

Coperto € 3,00

Gentile Cliente, La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per tutte le informazioni relative al prodotto desiderato.