

# MENU DEGUSTAZIONE

## TRADIZIONE

Entre di benvenuto con calicino di Prosecco

Salumi misti del territorio  
con torta frita.

Tortelli alle erbe della tradizione  
parmigiana.

sbrisolona

30,00

## MENU TERRA

Entre di benvenuto con calicino di Prosecco

Strudel di verdure con crema di Parmigiano.

Tortello di patate con bacon e olio al rosmarino.

Tagliata di Angus irlandese con patate arrosto.

Dessert a scelta

45,00

## MENU MARE

Entre di benvenuto con calicino di Prosecco

Calamaretti con rucola, belga pesche e limonette.

Tagliolini al lime con battuto crudo di gamberi,  
olive, capperi e datterino

Orata con insalatina di pomodori alla mediterranea.

Dessert a scelta.

50,00

(bevande escluse)

## ANTIPASTI

Salumi misti del territorio  
10,00

Spalla Cotta.  
8,00

Parmigiano reggiano D.O.P. stagionatura 24 mesi.  
6,00

Torta Fritta della tradizione.  
4,00

Crudo di gambero alla mediterranea con cuore di burrata e misticanza.  
18,00

Calamaretti con rucola, belga pesche e limonette.  
14,00

Tartare di tonno con insalatina di finocchi, pistacchio  
e limonette.  
14,00

Strudel di verdure con crema di parmigiano  
10,00

## PRIMI

Tortelli alle erbe e ricotta serviti con burro e Parmigiano reggiano  
come da tradizione.  
10,00

Tortelli di zucca, burro e salvia.  
10,00

Tortelli di patate con bacon e olio al rosmarino.  
12,00

Tagliatella con ragu di mare.  
14,00

Tagliolini al lime con battuto crudo di gamberi,  
olive, capperi e datterino.  
16,00

Cappelletti in brodo di manzo e cappone  
12,00

Gnocchi di patate con ragu di manzo e strolghino.  
11,00

## SECONDI

Fletto di vitello con salsa al marsala e verdure spadellate.

20,00

Tagliata di manzo con patate arrosto.

19,00

Ombrina con capperi, crema e cubi di melanzane.

20,00

Orata con insalatina di pomodori alla mediterranea.

16,00

Piovra alla piastra con fagiolini e patate.

18,00

Tagliata di tonno con zucchine, caprino e riduzione di salsa di soia.

20,00

Crudità di pesce  
Scampo, Gambero rosso, tonno, ricciola, branzino  
e salmone.

29,00

Pane e coperto.

3,00

## Bevande

Coca-cola, Coca-cola zero, da 0,33 cl	3,00
Acqua San Benedetto cl 0,50.	1,00
Ferrarelle, Panna e San Pellegrino	3,00
Caffè servito con piccola pasticceria	2,00

## Amari e Liquori 4

Amaro del Capo  
Montenegro  
Branca Menta  
Fernet-Branca  
Lucano  
Averna  
Sambuca  
Limoncello  
Bagnolino  
Mirto  
Nocino  
Strega  
Baileys

ti informiamo ai sensi del DL 109/92 e successive modifiche che in alcuni prodotti e bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti, considerati allergeni ed elencati, come da Regolamento UE 1169/2011. Invitiamo gli interessati a richiedere al personale in servizio ovvero al titolare, ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti o bevande.

Ti elenchiamo di seguito le sostanze o prodotti che provocano ALLERGIE o INTOLLERANZE (Reg. UE 1169/11) : Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio), Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Anidride solforosa e solfiti.

Si informa la clientela che Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3". Si informa altresì che, per una maggiore sicurezza dei nostri clienti, in questo ristorante effettuiamo il trattamento di bonifica di cui sopra anche al pesce destinato ad essere consumato cotto. Alcuni Prodotti potrebbero essere abbattuti, per maggiori informazioni chiedere al personale.

## Dessert

Sbrisolona  
6,00

semifreddo al mascarpone con croccante al caffè.  
6,00

Baba con panna montata o gelato.  
6,00

Bavarese ai tre cioccolati  
6,00

gelati e sorbetti di nostra produzione  
6,00

## Vini da dessert al calice

Malvasia dolce Monte delle Vigne, 2018 Emilia Romagna.	3,50
Primitivo di Manduria Dolce Madrigale, 2014. Puglia.	5
Ben Ryè Passito di Pantelleria, 2015 Sicilia.	10
Vigna del Volta, La Stoppa, Emilia Romagna.	6
Monbazillac Jour de Fruit, Domain l'Ancienne Cure, Francia 2015.	5

## Vini da dessert in bottiglia

Malvasia dolce Monte delle Vigne, 2018 Emilia Romagna.	16
Moscato d'Asti, La Spinetta, 2017 Piemonte. 75 cl.	22
Moscato d'Asti Sant'Ilario Ca d'Gal, 2014 Piemonte. 75 cl.	25
Vigna del Volta, La Stoppa, Emilia Romagna. 50 cl.	37
Passito di Refrontolo, Toffoli, 2012 Veneto. 50 cl.	37
Passito di Verdiso, Toffoli, 2017 Veneto. 50 cl.	37
Moscato Rosa, Franz Haas, 2015 Alto Adige. 37,5 cl.	40
Primitivo di Manduria Dolce Madrigale Puglia. 75 cl.	2014 25
Ben Ryè Passito di Pantelleria, 2015 Sicilia. 75 cl.	70
Monbazillac Jour de Fruit, Domain l'Ancienne Cure, Francia 2015. 37,5 cl.	22

## Distillati

### RUM

Diplomatico.	9
Malteco, 10 anni.	8

### WHISKY

Canadian Club.	8
Ballantine.	8
Lagavulin. (torbato)	10
Ardbeg. (torbato)	10
Macallan 12 anni	10

### GRAPPA

Perlage.	4
Toffoli.	4
Poli.	4

### COGNAC

Hennessy.	8
-----------	---