



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

I NOSTRI ANTIPASTI

Fiore di Zucchina in pastella, Ricotta e Alici,
Gazpacho, crumble salato 1 3 5 8 7 11

17€

Crema Catalana salata, Parmigiano 36 Mesi in variazione,
gelato alla Borrachine 1 2 6 8 9 11 5

18€

Seppia Ripiena con Quinoa e Verdure,
crema di Datterini 1 2 4 6 8 9 12 14

20€

Baccalà mantecato, crema di Piselli, cialda croccante 1 3 4 6 7 8 12

19€

Gamberi marinati al Brandy,
Olive Taggiasche, Burrata 1 2 3 4 6 7 8 12 14

20€

LE TARTARE

Tartare di Scottona, suggestioni contemporanee 1 3 6 11

19€

Tartare di Salmone, variazioni d'Inverno 1 2 3 4 6 11 14

19€

IL MARE DI OGGI

Ombrina glassata alle Ortiche, Asparagi scottati 1 2 3 4 6 7 14

30€

Trancio di Tonno scottato, Piselli, Cipolla rossa, Confit 1 2 3 4 6 7 14

30€

Zuppetta di Pesce del Giorno 1 2 3 4 6 7 14

28€

PIATTO BAMBINI 15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello alla Carbonara

1 7 9 12

25€

Pacchero di Gragnano, piovra e
crema di cannellini alla menta 1 2 4 7 9 14

22€

Tonnarelli fatti in Cascina, Cacio, Pepe,
battuto di Gambero Rosso 1 2 3 4 8 9 14

22€

Pappardelle al Caffè, Nocciole, Raspadura 1 3 6 7 9

20€

Ravioli alle Erbe di Campo, crema di Ortiche, scorza di Limone

1 3 6 7 8 9

22€

Maccheroncino, Calamari, Pomodorini,

Hummus di Melanzane 1 2 4 6 7 14

22€

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata di scottona selezione Coalvi, composta di pere
e radici spadellate 1 7

25€

Filetto di Scottona, Pepe Rosa, crema di Patate rosse 1 10 11

30€

Orecchia di Elefante, Patate alle Erbe 1 3 5 6 7

25€

Filetto di Maialino marinato al Miele e Anice stellato, Insalata di
Sedano, Mele e Ananas

27€

Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.

In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità, Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento. 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

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine,
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 8. Frutta a guscio
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Coperto 2,50€