

## ANTIPASTO DI MARE (obbligatorio)

- Scottata di tonno rosso al sesamo nero su letto di radicchio spadellato all'aceto balsamico di Modena e frutta secca esotica
- Polentina calda con spadellata di pesce
- Canapè con mousse di baccalà e tartufo nero
- Crostino di baguette con guacamole e code di gambero e crostino di baguette con mousse di stracciatella e salmone affumicato

17,00

## ANTIPASTO TERRA (obbligatorio)

- Scottata di filetto di manzo alla senape su letto di radicchio spadellato all'aceto balsamico di Modena e frutta secca esotica
- Polentina morbida con funghi porcini e finferli spadellati
- Canapè con mousse di burrata e tartufo nero
- Prosciutto veneto di Montagnana DOP 24 mesi su letto di valeriana e scaglie di rafano fresco

16,00

## PRIMI DI MARE

- Spaghetti allo scoglio (in rosso) 18,50
- Paccheri partenopei con code di gambero mazzancolle, straccetti di burrata, pomodorini e salsa verde 15,80
- Fettuccine emiliane con code di gambero, crema di zafferano e scaglie di mandorle 15,80
- Linguine al nero di seppia alla "carbonara di mare" 15,00
- Spaghetti alla chitarra ai crostacei 19,00  
(code di gambero, gaberone, polpa di granchio e pomodorini)

## PRIMI DI TERRA

- Gnocchi caresecci "d'antica" 15,50  
(con tartufo nero, crema di mascarpone e Grana Padano)
- Fusilli Molisani con funghi porcini, straccetti di manzo e scaglie di Grana Padano 16,50
- Strigoloni Liguri con maialino rosolato, friarielli e formaggio Blu della Lessinia 14,80
- Paccheri partenopei con funghi porcini, pancetta rosolata e scaglie di Asiago vecchio 15,80
- Ravioli di Tropea con 'nduja calabra, crema di burrata pugliese e rucola fresca 14,80
- Ravioli al vino rosso ripieni di brasato con salsa al radicchio 15,80

## SECONDI DI MARE

- Grigliata mista di pesce 24,00  
(filetto di tonno con crema di salsa di soja, scaloppata di coda di rospo, filetto di salmone con verdure spadellate e gamberone reale)
- Filetto di tonno fresco alla griglia con zenzero in agrodolce, timballino di riso venere e salsa wasaby 18,50
- Trancio di salmone selvaggio al forno con crema di piselli e cipolla rossa di Tropea in agrodolce 21,00
- Branzino fresco alla griglia con verdure grigliate 18,50
- Frittura mista di pesce 16,00

## SECONDI DI TERRA

- Grigliata mista di carne 23,00  
(tagliata di manzo su letto di valeriana e scaglie di ricotta affumicata, tagliata di pollo su letto di rucola e Grana Padano, tagliata di coppa di maiale con cipolla rossa in agrodolce, salsiccia con crostini di polenta e patate spadellate)
- Tagliata di manzo Black Angus alla griglia con zucca al forno e radicchio grigliato 19,50
- Filetto di manzo con funghi porcini 22,00
- Costata di manzo della Lessinia con patate spadellate 24,50
- Picanha di manzo alla griglia con pinzimonio di verdure e yogurt greco all'aneto 23,00
- Cosce d'anatra confit con caponata di verdure 20,00

## PER I PIU' PICCOLI

- Tortellini di Valeggio con panna e prosciutto cotto 13,00
- Maccheroncini al ragout di carne 9,00
- Milanese di pollo con patatine fritte 12,00
- wurstel alla griglia con patatine fritte 8,00

## CONTORNI

- Insalata mista 5,00
- Patate spadellate all'olio extra vergine di oliva al profumo di rosmarino 5,00
- Verdure grigliate 5,00
- Verdure fresche spadellate 5,00
- Caponata di verdure 5,00
- Patatine fritte 5,00

## DESSERT

- Tartelletta di pasta frolla con crema al limone e meringa italiana 6,50
- Tiramisù tradizionale 6,00
- Foresta nera 6,00
- Semifreddo al pistacchio 6,50
- Setteveli 6,00
- Torta alle mele calda con gelato alla crema 6,00
- Tortino caldo al cioccolato con gelato al pistacchio di Sicilia 6,00
- Crema catalana 6,00
- Macedonia di frutta fresca 6,00
- Sorbetto della casa al vino Recioto 4,00
- Sorbetto al limone 3,80
- Sorbetto al caffè 3,80



2021  
NATALE