



## Pausa Pranzo

**Due portate, ½l. di acqua, caffè e coperto 17.-**  
disponibile per i pranzi feriali dalle 12:15 alle 14:00

Antipasto Misto (affettati, insalata russa, couscous, caponata)  
8.-

Manzo Tonnato – Roastbeef di Manzo, Salsa Tonnata, Mistificanza  
8.-

Gazpacho con Burrata  
7.-

Risotto con Cozze e Pomodorini Confit  
8.-

Tagliolini con Pomodoro e Basilico Fresco  
7.-

Tagliata di Manzo con Purè di Carote e Verdure di Stagione  
11.-

Trota Salmonata con Purè di Carote e Verdure di Stagione  
11.-

### DOLCE DELLA SETTIMANA

Gelato alla Crema con Pesche Sciropate  
5.-

# A' la Carte – Estate 2020

## **ANTIPASTI**

### **Angus Argentino**

Tartare di Angus Argentino, Crema al Limone, Basilico e Nocciole  
14.-

### **Ricciola**

Tartare di Ricciola, Crema di Arachidi, Zenzero Candito, Lime e Menta  
19.-

### **Cinghiale**

Filetto di Cinghiale, Mirtilli Rossi e Arancia  
13.-

### **Polpo&Spada**

Polpo Arrosto, Crudo di Spada, Olio di Canapa, Crema di Piselli&Wasabi  
18.-

### **Ceviche**

Ceviche Marinato al Lime con Carpaccio di Capasanta, Gambero Rosso, Merluzzo,  
Cipolla di Breme, Ananas  
19.-

### **Foie Gras**

Scaloppa di Foie Gras d'Anatra, Pesche Caramellate e Cialda di Grana  
19.-

## **PRIMI**

### **Cinghiale**

I Nostri Tagliolini all'Uovo con Ragù di Cinghiale, Fave e Pomodorini Canditi  
13.-

### **Risotto**

Risotto al Nero di Seppia, Crudo di Gamberi Rossi e Lime  
17.-

### **Ravioli**

Sfoglia alle Ortiche, Ripieno alle Rane e Cipolla di Breme, Cialda di Riso  
15.-

### **Lepre**

Fusilli "Armando" con Lepre alla Cacciatore e Toma di Capra "I Grater"  
15.-

### **Merluzzo&Noci**

Spaghettoni "Armando" con Crema di Noci, Ragù di Merluzzo e Timo Limonato  
14.-

## **SECONDI**

### ***Diaframma***

Diaframma di Manzo, Burrata e Riduzione di Frutti di Bosco  
19.-

### ***Ombrina***

Trancio di Ombrina, Pura di Carote, Caponata e Spinacini Saltati  
20.-

### ***Insalata d'Anatra (piatto freddo)***

Roastbeef di Petto di Anatra "Mulard", Vinaigrette ai Lamponi e Noci, Misticanza  
15.-

### ***Pluma***

Pluma di Maiale Iberico, Chutney di Albicocche, Burrata e Alici  
20.-

### ***Piccione***

Petti al Rosa, Patè di Cosce, Pan Brioche, Tortino di Ortiche  
26.-

### ***Cervo***

Controfiletto di Cervo, Fondo alla Menta e Miele, Verdure di Stagione  
24.-

## **DOLCI**

### ***Lime&Rosmarino***

Mousse al Cioccolato Bianco e Lime, Glassa al Rosmarino e Gelato allo Yogurt  
6.50

### ***Cioccolato, Albicocca e Caramello***

Crostatina con Ganache al Cioccolato, Mousse all'Albicocca e Gelato al Caramello  
6.50

### ***Piña Colada***

Gelato al Rum, Pan di Spagna al Cocco e Spuma di Ananas  
6.50

### ***Gelati***

Tris di Nostri Mantecati con Frutta di Stagione e Meringa  
6.50

### ***Formaggi***

Selezione di Formaggi Italiani, Chutney di Frutta di Stagione  
7.50

Coperto 3.-

Acqua 3.-

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se avete dubbi non esitate a chiedere al personale di sala.

# Menù Degustazione



## Caccia

Petto di Piccione al Rosa, Patè di Cosce, Pan Brioche, Tortino di Ortiche

Fusilli con Lepre alla Cacciatora e Toma di Capra "I Grater"

Controfiletto di Cervo, Fondo alla Menta e Miele, Verdure di Stagione

Selezione di Formaggi Italiani

Menù escluso bevande 48.-

## Pesce

Tartare di Ricciola, Crema di Arachidi, Zenzero Candito, Lime e Menta

Risotto al Nero di Seppia, Crudo di Gamberi Rossi e Lime

Trancio di Ombrina, Purea di Carote, Caponata e Spinacini Saltati

Dolce a scelta dalla carta

Menù escluso bevande 48.-

I menù degustazione, anche diversi, si intendono per tutto il tavolo