

## Antipasti

### Antipasto della Tradizione: (ordine minimo 2 persone)

Selezione di salumi con giardiniera artigianale

Formaggi con marmellate di nostra produzione

€ 10 a persona

Battuta di Fassona Piemontese alla tartara

€ 14

Sformatino ai porcini con fonduta al Bagoss

€ 12

Formaggio alla piastra con caponata di verdure

€ 8

Carpaccio d' anatra leggermente affumicato con misticanza,

gel e salsa d'arancio e chips di pane integrale

€ 12

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.



\*Gambero in pasta Kataifi su mirepoix di verdure e salsa di soia e agrumi

€ 14

\*Polpo su cremoso di patate e polvere di capperi

€ 14

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.



### Primi piatti

Pacchero di pasta fresca con salsiccia,

Bagoss e cipolla rossa di Tropea

€ 10

Casoncelli della tradizione bresciana di carne al burro versato

€ 10

Tortello di magro alle erbe al burro e salvia

€ 10

Risotto al Franciacorta e rosmarino con ragù di coniglio e finferli

€ 12

\*Tagliolino di pasta fresca con gamberi rossi di Mazara e tartufo nero Uncinato

€ 16

\*Spaghetto alla carbonara di mare con crema al tuorlo

€ 14

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.



## **Carne**

Entrecote Sel. Phenomena 300g

€ 18

Costata di Manzo Carpaziana 500g

€ 18

Filetto di manzo alla griglia

€ 22

Medaglione di filetto al pepe verde, la sua riduzione con patate schiacciate .....

€ 22

Costatatona Galiziana 21 notti (Spagna)

(€ 6 all'hg)

Fiorentina Galiziana 21 notti (Spagna)

(€ 6 all'hg)

Fiorentina Manza Finlandese (Finlandia)

(€ 5 all'hg)

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.



Manzo all'olio di Rovato con polenta

€ 12

Stinchetto di maialino al forno con verdure croccanti

€ 14

Tagliata di Manzo Scottona 250g

€ 16

Controfiletto Sel. Prussia Phenomena BMS 6/8 – 300g

€ 18

\*Costoletta d'agnello in scottadito

€ 16

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.



## **Pesce**

Spigola al sale (da 1 porzione)

€ 18

Lingotto di salmone alle erbe aromatiche con maionese alla tartara

€ 18

Filetti di branzino alla Mediterranea (olive di Taggia-capperi-pachino)

€ 18

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.

### Contorni

Patate al forno

€ 4

\*Patate fritte Dippers

€ 4

Verdure miste alla Griglia

€ 5

Zucchine alla griglia

€ 5

Caponata di verdure

€ 5

Insalata mista

€ 4

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.



## Dessert

\*Tortino Al Cioccolato Con Cuore Morbido

€ 6

Plumcake Di Cioccolato & Albicocca con mousse al fondente

€ 6

\*Trilogia Di Cioccolati al Profumo Di Caffè

€ 6

\*Mousse Alla Fragola, Arancia E Pistacchio e gel ai Limoni naturali

€ 6

\*Semifreddo Al Cioccolato Bianco Con Cuore E Salsa Di Lampone

€ 6

Tiramisù di nostra produzione

€ 6

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.





**Accompagna il tuo dolce...**

Moscato d'Asti Spumante cl. 0,75- La Gatta - Terre Da Vino

€ 4

Moscato Passito La bella Estate cl. 0,75 -Terre Da Vino

€ 5

Passito Sicilia Diamante cl 0,375 -Tasca D'Almerita

€ 5

Passito di Pantelleria Ben Rye cl 0,375- Donna Fugata

€ 7

Picolit Collio Doc cl 0,375 - Attems

€ 7

Passito rosa Palmargentina cl 0,375 - Costaripa

€ 6

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.



\* Prodotto per celiaci (fare presente al personale di sala)

\* Per le intolleranze ai latticini chiedere al personale di sala

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
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 superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

DISPONIBILE UN MENU' CON INGREDIENTI E ALLERGENI EVIDENZIATI  
RICHIEDILO AL PERSONALE DI SALA

\*I prodotti utilizzati possono essere congelati in origine o abbattuti  
secondo le vigenti normative di legge.