



# Menu

## Antipasti

Variazione agli asparagi verdi parmigiano limone e ovetto di quaglia

3, 7

Calamaretti rosolati serviti con una purea di ceci

1, 14

Capesante rosolate con cavolo fioretto in due consistenze e olio all'alloro

1, 7, 14

Tartare di gamberi rosa con gelato ai piselli e brodetto saporito

2, 3, 4, 6

Terrina di gallina e animelle con salsa al crescione e saraceno croccante

3

Fettine di Fassona con salsa mousseline al tartufo

3

## Primi Piatti

Ravioli alle erbe e verdure di primavera con stracciatella e olio affumicato

1, 3, 7

Lasagnetta al pesto di pinoli con ragoût di gamberi rossi

1, 2, 3, 7, 8

Risotto mantecato all'erba orsina con ricci di mare (almeno per 2 persone)

4, 7, 14

Bottoni di patate ripieni alle capesante con pomodoro giallo e olio al basilico

1, 3, 7, 14

Gnocchetti di patate e borragine con ragoût di coniglio e salsa cremosa

1, 7, 12

Spaghetti alla chitarra con farina del Podere Forte con cipollotti e guanciale

1, 3, 7

## Pietanze

Frittura di filetti di pesce persico e verdure di stagione con salsa di limone e prezzemolo

1, 3, 4, 7

Taglio di ricciola con patate, ortiche e salsa agretto

2, 4, 7

Filetto di rombo alla brace con salmoriglio, barba di frate e salsa BBQ

3, 4, 10, 12

Filetto di vitello arrostito e servito con un'insalata russa alla piemontese

3, 4, 12

Piccione cotto e presentato in tre versioni

1, 3, 7, 12

Capretto arrostito alle erbe aromatiche con pommes sablées e sugo d'arrosto

1, 7, 12

\*\* Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di meno 40°\*

\*Prodotto congelato in alcuni momenti dell'anno per la non reperibilità del fresco



## Vini spumanti al bicchiere

Franciacorta Brut Bredasole  
Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard  
Champagne Comte de Montaigne Rosè Grande Réserve

## Dessert e Vini *abbinabili*

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio (*gluten free*) 7, 8  
Passito rosa cantina Giralan

Sorbetto all'ananas con caramello

Semifreddo alla liquirizia con pere Williams (*gluten free*) 3, 7  
Recioto di Soave cantina Latium

Crêpes flambées all'arancia con gelato alla vaniglia 1, 3, 7  
Passito oro di Gewürztraminer cantina Giralan

Carrè al cioccolato fondente con caramello al cappuccino 1, 3, 7, 8  
Carignani del Sulcis Amentos

Pastiera napoletana con gelato al limoncello 1, 3, 7  
Dindarello Passito azienda Maculan

Dolce al rabarbaro con crumble e sorbetto 1, 7  
Kerner Passito Abbazia Novacella

### Allergeni

- 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
- 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
- 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**
- 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi