



Per iniziare

Paté di Fegatini, pasta Brisé integrale, Liquirizia e Zucca - 12 euro

Capasanta scottata, Avocado, bisque ai Funghi - 14 euro

Tuorlo d'Uovo, spuma di Parmigiano e Tartufo nero dei Colli Berici - 12 euro

Battuta di Fassona, Parmigiano, Zafferano, Rucola - 14 euro

Italia nel mondo

Spaghettoni di Gragnano, tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo,
Aglio nero e Pistacchio iraniano - 17 euro

Raviolo alla Zucca e Peperoncino con Tartufo nero dei Colli Berici
e gocce di Mostarda - 15 euro

Risotto al Tartufo Nero dei Colli Berici - 15 euro

"Prima dell'ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze che potrebbero causare allergie od intolleranze. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze elencate nel Reg. UE 1169/11.
L'elenco completo delle sostanze che potrebbero causare allergie od intolleranze è a disposizione per chi desidera consultarlo.



A seguire

Petto d'Anatra, Cavolo nero e Pioppini - 21 euro

Guancetta di Manzo, crema di Peperone, Patate all'Aneto,
Liquirizia e Prezzemolo - 23 euro

Filetto di Branzino, purza di Rapa rossa, Broccolo verde e Zucchine - 22 euro

Degustazione

Tre portate ed un dessert a scelta dalla nostra Carta Menù - 50 euro
(vino e bevande esclusi)

La proposta è valida solo se scelta da tutti i componenti del tavolo

Acqua Dolomia (bottiglia 0,70 l.) - 3,00 euro

Coperto - 3,50 euro

"Prima dell'ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze che potrebbero causare allergie od intolleranze. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze elencate nel Reg. UE 1169/11. L'elenco completo delle sostanze che potrebbero causare allergie od intolleranze è a disposizione per chi desidera consultarlo.



Dessert

Cacao, Lamponz e Mandorle - 7 euro

*Flan caldo cuore di Cioccolato di Modica e composta di
Arance biologiche - 7 euro*

Mandarino, pasta Sablè e Vaniglia - 7 euro

*“Prima dell’ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la
necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze che potrebbero causare
allergie od intolleranze. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere
contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze
elencate nel Reg. UE 1169/11.*

*L’elenco completo delle sostanze che potrebbero causare allergie od intolleranze è a
disposizione per chi desidera consultarlo.*