



● **TRADIZIONALE**

PARMIGIANA DI MELANZANE AFFUMICATE E SCALOPPE DI FOIE GRAS AL PASTIS	€13
AGNOLOTTI DI VITELLONE, CARCIOFI E PECORINO	€13
MAIALETTO DA LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA MORBIDO E CROCCANTE, PARMENTIER DI PATATE	€18
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, PANDISPAGNA ALL'ARANCIA	€6

**MENÙ COMPLETO € 40**

● **DI MARE**

INSALATA DI CARCIOFI MARINATI, SEDANO CROCCANTE E SPADA IN CONFIT	€14
SPAGHETTI CON SEPIE BRASATE E SCOTTATE, PESTO DI PISELLI E BOTTARGA	€15
TRANCIO DEL MIGLIOR PESCATO DEL GIORNO IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE, PATATE CREMOSE ED OLIVE TAGGIASCHE	€18
MOU DI CARMELLO E FRUTTI DI BOSCO	€6

**MENÙ COMPLETO € 50**

● **VEGETARIANO**

MILLEFOGLIE DI MELANZANE COTTE ALLA BRACE E POMODORINI CAMONE IN CONFIT, CREMA DI PECORINO	€12
PACCHERI RIPIENI DI VERDURE GRATINATI AL FORNO	€13
CARCIOFI STUFATI, PATATE SPUMOSE E FAGIOLINI	€13
SFORMATINO DI MELE VEGETARIANO, SALSA AL TÈ MATCHA	€6

**MENÙ COMPLETO € 35**

● **PIATTI SPECIALI**

ARAGOSTA LOCALE GRATINATA AL PANE CARASAU, CATALANA DI VERDURE	€140KG
TRANCIO DI TONNO, CAPONATA DI VERDURE E PINOLI	€18
FILETTO DI MANZO POCHE, LA SUA SALSA E PARMENTIERE DI PATATE	€19
ZUPPA DI PESCE SGUSCIATA E DELICATA CON IL MIGLIOR PESCATO DEL GIORNO	€20
INSALATA DI VERDURE COTTE E CRUDE, TONNO IN CONFIT	€16

● **DAL MIGLIOR PESCATO**

PER GRIGLIA O FORNO AL KG – DA QUOTARE AL TELEFONO O VIA MAIL  
CRUDO DI MARE A PERSONA – DA QUOTARE AL TELEFONO O VIA MAIL



**VINTAGE TUNINA, JERMANN**

€49

.....

**RUINART BLANC DE BLANC**

€87

.....

**RUINART Rosé**

€87

.....

**BEN RYE 0,375, DONNAFUGATA**

€31

.....

**MILLE E UNA NOTTE, DONNAFUGATA**

€59

.....

**AMARONE RISERVA CANTINA MASI**

€44

.....

**GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE**

€135

.....



### **MANZO WAGYU**

Manzo giapponese dal manto nero, qualità A5 livello massimo sia dal punto della purezza genetica che della marmorizzazione tipo di taglio roastbeef.

€ 184 (taglio da 800 gr)

### **SARDINE AFFUMICATE FISH GOURMET**

Prodotto da una piccola azienda familiare situata nel cuore della Spagna, prodotto artigianale d'altissima qualità.

€ 29 A confezione

### **FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO NARDIN**

Le acciughe del mar cantabrico sono le migliori per dimensioni e per quell'aroma inconfondibile che le contraddistingue. I processi di lavorazione tradizionali e l'altissima qualità del pesce motivano l'eccellenza del prodotto finale.

€ 9 A confezione

### **SCALOPPE DI FOIE GRAS LAFITTE**

Azienda fondata nel 1920 nel villaggio di Montaut a Chalosse nelle Lande Francesi. Le anatre provengono da un ceppo antico a crescita lenta e vengono ingrassate con grani di mais interi non OGM.

Prodotto realizzato artigianalmente senza additivi e conservanti.

€ 5,5 A confezione

### **SALMONE AFUMICATO IN IRLANDA KENMARE**

Salmone pescato selvaggio affumicato con una tecnica d'affumicatura tradizionale che rende il processo più lento ma fornisce un gusto eccellente. Tutti i processi di lavorazione vengono fatti a mano rendendo il salmone un vero prodotto artigianale, naturale e privo di conservanti.

€ 22 (200 gr)

### **CAVIALE BELUGA**

Caviale allevato in Manciuaria ( Asia nord orientale) e lavorato e confezionato in Italia.

€ 53 A confezione

### **PALETTA DE BELLOTA BLAZQUEZ**

Prodotta dalla famiglia Blazquez nei dintorni di Salamanca, utilizzando maiale nero iberico nutrito allo stato selvatico utilizzando solo ghiande, la paletta è ricavata dalla coscia anteriore del maiale.

€ 12 (100 gr)

### **PASTA MANCINI**

Il pastificio agricolo Mancini produce pasta solo con il grano che coltiva direttamente nei campi che lo circondano nel cuore delle marche, Mancini pastificio agricolo è mix tra tradizione e modernità che permette d'ottenere un prodotto unico per porosità, gusto e tenuta della cottura.

€ 3,3 confezione da 500gr

## ALLERGENI

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO  
Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L. 109/92,88/2009 e s.m.l.)

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti derivati - Pesce e prodotti derivati - Molluschi e prodotti derivati.

Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - Arachidi e prodotti derivati - Soia e prodotti derivati - Lupini e prodotti derivati. Cipolla e prodotti derivati - Aglio e prodotti derivati - Sedano e prodotti derivati - Senape e prodotti derivati.

Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nel vino)  
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio - Semi di sesamo e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici a uno o più degli allergeni sopra riportati, a comunicarlo al personale di sala.

Alcune materie prime pur essendo alla fonte da noi acquistate come prodotto fresco, per le normative H.a.c.c.p subiscono procedimento di abbattimento di temperatura rapido -35 gradi.