

Menù



Antipasti

Tartare di manzo

Salsa olandese, formaggio Latteria e cipolla (c-g-n-l)

Beef tartare with hollandaise sauce, Latteria cheese and onion

Prosciutto crudo “Dordolo”

Dordolo raw ham

Lumache alla bourguignonne (a-d-n-i-p-g*)

Bourguignonne-style snails

Tarte tatin ai due pomodorini con spuma di bufala (a-g)

Tarte tatin with two varieties of cherry tomatoes and buffalo mozzarella mousse

Vitello morbido al profumo di sottobosco (i-n-c*)

Tender veal with woodland aromas

Fiore di zucca ripieno e gratinato su crema di zucchine (g)

Stuffed, gratinated zucchini flower on zucchini cream

Merluzzo allo zafferano cotto a vapore su crema di finocchio (d*)

Steamed saffron cod on fennel cream

Rolle di branzino su gazpacho di pomodorino giallo (d-c*)

Sea bass roll on yellow tomato gazpacho

Primi piatti

Scrigno della casa (a-c-g-n)

House “scrigno” pasta

Parmigiana di melanzane della casa (a-c-g)**

House-style eggplant parmigiana

Tagliatelle al ragù d’anatra (a-i-c-n)**

Tagliatelle with duck ragù

Cialcjons di Monai con ricotta affumicata (a-g-h)

Monai cialcjons with smoked ricotta

Pasta all’uovo ripiena ai funghi con crumble al rosmarino (a-c-i*)

Egg pasta stuffed with mushrooms with rosemary crumble

Risotto con fave e menta con fiocchi di latte (g)

Risotto with broad beans, mint and cottage cheese

Paccheri alla puttanesca con gallinella di mare (a-c-d*)

Paccheri alla puttanesca with gurnin

Spaghettoni al pesto di pistacchio e gamberoni (a-h-b-n*)

Spaghettoni with pistachio pesto and prawns



Secondi piatti

Straccetti di manzo con salsa gremolada ^(*)

Beef strips with gremolada sauce

Filetto di maiale alla griglia con carote e aceto Midolini ^(n*)

Grilled pork tenderloin with carrots and Midolini vinegar

Petto d'anatra glassato al kirsch con perle di patate al sesamo ^(i-c-n-m)

Kirsch-glazed duck breast with sesame potato pearls

Sella di coniglio in doppia cottura con funghi finferli ^(n-i*)

Twice-cooked saddle of rabbit with chanterelle mushrooms

Frico con polenta ^(c-g)

Frico with polenta

Scaloppa di ricciola alla piastra con verdure croccanti ^(d-i*)

Grilled amberjack escalope with crunchy vegetables

Coda di rospo al forno con sauté di patate ^(d*)

Baked monkfish with sautéed potatoes

Dessert

Tris di dessert della casa ^(a-c-g-h**)

House dessert selection

Sorbetto al limone ^(a-f-h-n-g*)

Lemon sorbet

Coperto

Allergeni

a glutine · b crostacei · c uova · d pesce · e arachidi · f soia · g latte · h frutta a guscio · i sedano · l senape · m sesamo · n solfiti · o lupini · p molluschi. Avvisare il personale in caso di allergie o intolleranze. * Prodotto congelato se necessario. ** Prodotto sottoposto a bonifica preventiva secondo normativa

