



Iscriviti al nostro Gruppo Broadcast mandando un Whatsapp
al numero 3715733718, verrai informato in anteprima su
iniziative e Menù

ANTIPASTI

Code di Gambero alla Catalana € 15,00

2- 9-

Gratin di Mare €15,00

(Gamberi, Calamari, Capasanta, Seppia, Cozze)

1- 4- 14-

Sarde In Saor € 13,00

1- 4-

Mosaico di Crudità € 32,00

*(Tonno Rosso del Mediterraneo, Salmone Rosso Sockeye
Gamberi Rossi di Mazzara del vallo e Mazzancolle dell'Adriatico)*

2- 4-

Culaccia di Zibello con Nostra Giardiniera € 15,00

9-

Antipasto Misto della Tradizione Cremasca € 15,00

*(Frittata alle Erbette, Salva in Crosta di Patate e Salame Nostrano
con nostra Giardiniera)*

3- 7- 9-

Battuta di Fassona, Parmigiano Sedano e Scorza di Limone €14,00

9-

Strudel di Verdure con Fonduta di Parmigiano € 14,00

1- 3- 7- 9-

Pane e Coperto € 3,00

PRIMI PIATTI

*Linguine Cacio Pepe e Gamberi marinati
al Lime e Pepe Rosa € 16,00*

1- 2- 7-

*Spaghettoni con Pomodorini Arcobaleno
e Tonno Marinato € 17,00*

1- 7- 8- 14-

Fregula Sarda ai Frutti di Mare € 14,00

1- 2- 4- 14-

*Risotto con Asparagi mantecato all'Uovo
e Quanciale Croccante
(almeno per 2 persone) € 16,00 Cad.*

3- 7-

Tortelli Cremaschi al Burro e Salvia € 14,00

1- 3- 7-

*Pasta di Gragnano con Caponata di Verdure
e Ragusano D.o.p. € 15,00*

1- 7- 8- 9-

Trippa alla Parmigiana € 13,00

9-

SECONDI PIATTI DI MARE

*Pagello Fragolino farcito di Scampi
e Fondo di cottura alla Buzara € 24,00
(Preparazione tipica della zona di Trieste e dell'Istria e Dalmazia)*

1- 2- 4-

*Polpo Verace di Oristano arrostito,
su passatina di Fagioli all'Uccelletto e Cialda croccante € 20,00*

9- 14-

*Calamari Ripieni alla Mediterranea
su Crema di Piselli Profumata al Limone € 20,00*

3- 14-

Baccalà alla Vicentina con Polenta Abbrustolita € 18,00

4- 7-

SECONDI PIATTI DI TERRA

*Rosa di Parma con Verdure al Burro € 22,00
(Filetto di Manzo farcito di Crudo di Parma e Parmigiano
con suo fondo di cottura al Lambrusco)*

1- 7-

*Piccione da nido in Cottura differenziata
alle Pesche e Mandorle Amare € 23,00*

1-

*Scaloppa di Foie Gras alle Ciliegie di Vignola
e Millefoglie di Patate € 23,00*

1-

*Coscia di Faraona Confit alle Erbe Fini e Limone
con Spinaci saltati € 19,00*

Tagliata di Manzo Bavarese e Riduzione al Pinot Nero € 22,00

1-

*Costata o Fiorentina di Pezzata Rossa dei Fiordi
con Patate al Forno € 6,00 all'Etto*

*Tomahawke di Scottona del Galles Black Welsh
con Patate al Forno € 6,00 all'etto*

Orologio di Formaggi Stagionati con Mostarde € 15,00

7- 10--

DOLCI

*Mousse alla Merínga, Scaglie di Cioccolato,
Fichi Freschi e Caramello salato € 8,00*

Sfogliatína con Crema al Limone, Panna e Ciliegie € 7,00
1- 7-

Tarte Tatin di Mele € 7,00
1-

Tiramisù € 6,00
1- 3- 7- 8-

Torta ripiena di Pesche e Amaretti € 7,00
1- 3- 7-

Semifreddo al Gianduia con Biscotto alla Nocciola € 8,00
1- 3-

*Ravioli fritti ripieni di Ricotta e Scaglie di Cioccolato
profumati agli agrumi e Miele di Rododendro € 7,00*
1- 3- 7-

Panna Cotta con salsa ai Frutti di Bosco € 7,00
1- 3- 7-

Tavolozza del VR10 € 15,00
(Degustazione dei nostri dolci a mano libera)
1- 3- 7- 8-

PASSITI E LIQUORI

Passito di Ramandolo Zuliani € 7,00

Passito di Noto Planeta € 8,00

Ottavo Giorno Passito di Bonarda Torre Fornello € 6,00

Malvasia delle Lipari Terre di Zagara € 6,00