

## ESTETE 26

### ANTIPASTI

|                                                                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>CRUDO DI CAPESANTE 4,14</b><br>LATTE DI COCCO, POMODORO DATTERINO, MANDORLE, VANIGLIA E BASILICO                                   | 19 - |
| <b>SASCIMI DI ORATA 1,4,7,8</b><br>GAZPACHO DI PESCA E POMODORO, ROBIOLA AL WASABI E PINOLI TOSTATI                                   | 18 - |
| <b>GRAN DEGUSTAZIONE DI CRUDITÀ (PER 2 PERSONE) 1,4,7,8,14</b><br>CAPESANTE, ORATA, GAMBERI, TONNO E SALMONE SCOZZESE CON ABBINAMENTI | 50 - |
| <b>SALMONE SCOZZESE SCOTTATO 4,7,8</b><br>RATATUILLE DI VERDURE ESTIVE, SALSA AL RAFANO, OLIO ALLE ERBE                               | 17 - |
| <b>MAIALINO GLASSATO IN STILE THAI 1,6,7,9,10,11</b><br>PATATA AL WASABI, ZUCCHINE E SESAMO                                           | 17 - |
| <b>TARTARE DI MANZO “ RAZZA GARRONESE VENETA” 8</b><br>PESTO DI POMODORI SECCHI E MANDORLE, CIPOLLA AGRODOLCE, SPINACINO FRESCO       | 18 - |
| <b>GAZPACHO DI PESCA E POMODORO 1,7,8</b><br>RATATUILLE DI VERDURE ESTIVE, CIPOLLA IN AGRODOLCE E ROBIOLA ALLE ERBE                   | 17 - |

### PRIMI PIATTI

|                                                                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>SPAGHETTONE AL CRUDO DI GAMBERI 1,2,7</b><br>BURRO DI NORMANDIA, POLVERE DI LIMONE BRUCIATO                                                | 18 - |
| <b>SPAGHETTONE ALLE MAZZANCOLLE NOSTRANE 1,4,7</b><br>CREMA AI POMODORI DATTERINI, BURRATA E BASILICO                                         | 18 - |
| <b>FETTUCCE (PASTA) TIEPIDE AL PESTO DI BASILICO E SGOMBRO FRESCO 1,4,7,8</b><br>CREMA DI DATTERINO, CRUDAIOLE DI POMODORO E SCORZA DI LIMONE | 17 - |
| <b>PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI CORTILE 1,3,7,9</b><br>FONDUTA AL PARMIGIANO E MAGGIORANA                                             | 18 - |
| <b>MEZZI PACCHERI ALL'AMATRICIANA EQ STYLE 1,7</b><br>POMODORO SAN MARZANO, GUANCIALE , PECORINO ROMANO, CIPOLLA CARAMELLATA                  | 16 - |
| <b>FETTUCCE (PASTA) ALL'ORTOLANA E BURRATA 1,7,8</b><br>POMODORO DATTERINO, PESTO DI BASILICO, VERDURE ESTIVE E BURRATA LIQUIDA               | 17 - |

### SECONDI PIATTI

|                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>TARTARE DI TONNO 4,7,8</b><br>FRAGOLE, PISTACCHIO, BASILICO E BURRATA                                           | 22 - |
| <b>TRANCIO DI PESCATO FRESCO ALLA PIASTRA SECONDO MERCATO (150/170G) 4</b>                                         | 24 - |
| <b>GRATINATO MISTO DI PESCE SECONDO MERCATO 1,3,4,14</b><br>SERVITO CON MAIONESE AL LIMONE                         | 25 - |
| <b>TAGLIATA DI BOVINO IRLANDA “FLAT IRON STEAK NATURE’S MEADOW” 10</b><br>SERVITO CON LA NOSTRA SALSA BBQ HOMEMADE | 21 - |
| <b>TAGLIATA DI MANZO “RAZZA GARRONESE VENETA” 200G</b>                                                             | 19 - |
| <b>PARMI...GIULIA DI MELANZANE (PARMIGIANA DI MELANZANE COME DA TRADIZIONE) 7</b>                                  | 17 - |
| <b>CONTORNI</b>                                                                                                    | 6 -  |

## DOLCI...MA NON TROPPO...

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>RICORDO DI UN SOLERO</b> 3,7                                                       | 9 - |
| STECCO GELATO AL PASSION FRUIT, GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO                           |     |
| <b>SEMIFREDDO GIANDUIA &amp; MASCARPONE</b> 1,3,7,8                                   | 9 - |
| SPUMA AL MASCARPONE, SEMIFREDDO GIANDUIA, CARAMELLO SALATO<br>E CRUMBLE ALLE MANDORLE |     |
| <b>TIRAMISÙ “AL SIFONE” CON CAFFÈ ESPRESSO</b> 1,3,7                                  | 8 - |
| SPUMA AL MASCARPONE, SAVOIARDI, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE                        |     |
| <b>CHEESE CAKE ALLE MANDORLE</b> 1,3,7,8                                              | 8 - |
| FRAGOLE FRESCHE, BASILICO E CRUMBLE                                                   |     |
| <b>GELATO ALLA PANNA FRESCA CON AMARENE</b> 3, 7                                      | 6 - |
| <b>SBRISOLONA CLASSICA CON GRAPPA O CREMA AL MASCARPONE</b> 1,3,7,8                   | 6 - |
| <b>TORTA AL CIOCCOLATO</b> 3,7                                                        | 5 - |
| <b>(CON MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE)</b>                                             | 8 - |
| <b>ANANAS IN BELLAVISTA</b>                                                           | 6 - |
| <b>PANE DI NOSTRA PRODUZIONE, SERVIZIO E COPERTO</b>                                  | 4 - |