



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- 4-

*Frittelline di Bianchetti e Cipollotto di Tropea
con Misticanza all'Aceto Balsamico €14,00*

1- 3- 4-

Crudità di Mare con Olio Evo, Lime e Pepe Rosa € 35,00

*(Carpaccio di Salmone Scozzese e Tonno Pinne Gialle , Tartare di Ombrina,
Code di Gambero Argentino, 2 Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo, 1 Ostrica)*

Antipasto Misto della Tradizione Cremasca € 13,00

Frittata alle Erbette, Salva in Crosta di Patate e Salame Nostrano

3- 7-

Battuta di Fassona a Coltello, Parmigiano Reggiano 30 Mesi,

Sedano, Nocciole Tostate e Senape Antica € 14,00

7- 8- 9- 10-

Terrina di Foie Gras al Vin Santo e Fichi Caramellati € 18,00

•

Parmigiana di Melanzane, Zucchine e Mozzarella di Bufala Campana € 12,00

1- 7- 9-

Pane e Coperto € 3,00

PRIMI PIATTI

*Linguine con Bisque di Crostacei, Zucchine alla Scapece
e Code di Mazzancolle € 15,00*

1- 2-

*Paccheri al Pomodoro San Marzano Rosso e Verde, Acciughe del Cantabrico,
Origano e Capperi di Pantelleria € 14,00*

1- 4-

*Risotto con Formaggi di Malga, Salsiccia e riduzione di Pinot Nero
(almeno per 2 persone) € 14,00 Cad.*

7-

Tortelli Cremaschi al Burro e Salvia € 13,00

1- 3- 7-

Vincisgrassi Marchigiani € 13,00

*(Simili alle Lasagne, vengono fatti al forno a strati, almeno 7 e conditi con Besciamella e
Ragù, ma che viene tagliato grossolanamente e più speziato.*

Ma guai a chiamarle Lasagne davanti a un Marchigiano si potrebbe arrabbiare)

1- 3- 7- 8-

Trippa alla Parmigiana € 12,00

9-

SECONDI PIATTI

Ombrina del Mediterraneo alla Mugnaia con Biete e Coste € 20,00

1- 4-

*Scaloppa di Merluzzo, Patata della Sila schiacciata,
Salsa al Prezzemolo e Fiore del Capperio € 18,00*

4-

Filetto di Maialino al Miele di Ciliegio e Noci € 18,00

1-8-

*Supreme di Faraona cotta a bassa temperatura, suo fondo di cottura
Finferli, Patate e Crema allo Zafferano € 18,00*

7-

LA GRIGLIA

Costolette di Agnello Saratoga Irlanda 300g. € 20,00

Pluma di Cerdo Blanco di Spagna 250g. € 18,00

Tagliata di Scamone di Manzo Piemontese 300g. 20,00

Entrecotte di Manzo Bavarese 300g. € 22,00

Filetto di Cavallo Argentino 300g. € 25,00

COSTATA O FIORENTINA DI MANZO IRLANDESE HEREFORD € 5,00 all'Etto

*Antica Razza Bovina proveniente dalla Contea dell'Herfordshire, allevata al Pascolo al 53° Parallelo ,
Latitudine Nord, dove la stagione dei pascoli è la più lunga d'Europa, grazie alle abbondanti piogge e al
Clima mite. Povera di Grassi saturi e ricca di Vitamine A e B, Potassio e Magnesio
pezzatura tra 1,100 e 1,500 k*

- *TOMAHAWK DI SCOTTONA DEL GALLES WELSH BLACK € 6,00 all'etto*

*I Bovini Gallesi vengono allevati tutto l'anno in pascoli naturali favoriti da un clima umido e piovoso.
Oggi il Welsh Beef è il risultato del connubio tra le antiche conoscenze Gallesi e i metodi innovativi introdotti di recente.
La carne risulta tenera, saporita e gustosa
pezzatura tra 1,100 e 1,500 k*

FORMAGGI & DOLCI

La Nostra Selezione di Formaggi

Variano secondo disponibilità e Stagione, provengono da piccoli caseifici della zona e da Selezionatori come Guffanti e Ocelli, sono di Vacca, Capra e Pecora e di diverse stagionature

3 Pezzì € 9,00

5 Pezzì € 12,00

7 Pezzì € 16,00

Zuppa Inglese € 6,00

1- 3- 7-

Torta Bertolina € 6,00

1- 3- 7-

Torta Spongarda di Crema € 7,00

1- 3- 7- 8-

Tiramisù € 6,00

1- 3- 7- 8-

Semifreddo al Latte e Menta con salsa di Cioccolato € 6,00

3- 7-

Mousse di Pesche e Amaretti con Biscotto di Frolla € 7,00

1- 3- 7-

Crema Fritta con Composta agli Agrumi € 5,00

1- 3- 7-

Tavolozza del VR10 € 12,00

(Degustazione dei nostri dolci a mano libera)

1- 3- 7- 8-

PASSITI E LIQUORI

Appianae Moscato Passito del Molise Di Majo Norante € 7,00

Angialis Passito Isola dei Nuraghi Argiolas € 8,00

Ottavo Giorno Passito di Bonarda Torre Fornello € 6,00

Malvasia delle Lipari Terre di Zagara € 6,00

Limoncello, Liquirizia, Mirto, Amaro del Capo, Baileys € 4,00