



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-*

*Frítettine di Pesce bianco e Cipollotto, Salsa Tzaziki €14,00*

*3- 4- 7-*

*Terrina di Orata e Salmone al profumo di Aneto, Maionese allo  
Scalogno e lamelle di Asparagi € 14,00*

*1- 4-*

*Antipasto Misto della Tradizione Cremasca € 15,00*

*Frattata alle Erbette, Salva in Crosta di Patate e Salame Nostrano  
con nostra Giardiniera*

*3- 7- 9-*

*Battuta di Fassona a Coltello, Parmigiano Reggiano,  
Olive Riviera e Capperi di Pantelleria € 14,00*

*7-*

*Flan di Lenticchie con Fonduta di Pecorino e Carciofi alla  
Romana € 14,00*

*1- 3- 7-*

*Pane e Coperto € 3,00*

# PRIMI PIATTI

Linguine Cacio Pepe e Gamberi marinati  
al Lime e Pepe Rosa € 15,00

1- 2- 7-

Pici Toscani con Ragù di Verdure, Pomodoro  
Capperi e Ricciola di Mare € 14,00

1- 4-

Risotto con Crema di Zucca e Mandorle Tostate  
(almeno per 2 persone) € 14,00 Cad.

7- 8-

Tortelli Cremaschi al Burro e Salvia € 14,00

1- 3- 7-

Gnocchi di Polenta e Verze arrostiti al Burro, Salvia  
e Formaggella di Malga € 13,00

1- 3- 7-

Trippa alla Parmigiana € 13,00

9-

Pasta e Fagioli con Guanciale e Rosmarino € 12,00

1- 3- 9-

## *SECONDI PIATTI DI MARE*

*Ombrina del Mediterraneo alla Mugnaia  
con Biete e Coste € 21,00*

*1- 4-*

*Scaloppa di Merluzzo in Bagnetto Rosso.  
Olive Taggiasche e Capperi di Pantelleria € 20,00*

*1- 4-*

*Branzino al Sale con Spadellata di verdure all'olio € 22,00*

*4- 9-*

*Moscardini in Umido con Crostone di Pane Tostato € 18,00*

*1- 14-*

## *SECONDI PIATTI DI TERRA*

*Filetto di Maialino al Miele di Ciliegio e Noci € 19,00*

*1-8-*

*Guancia di Manzo brasata con Polenta € 20,00*

*1- 9-*

*Bon Bon di Piedini di Maiale e Guancia di Bue  
in Pan Grattato Salsa Verde e Mostarda di Mele € 16,00*

*1- 3- 10-*

*Pluma di Cerdo Blanco Iberico con Peperoni di Carmignola  
e Cipolla di Tropea € 19,00*

*Tagliata di Scamone di Manzo Piemontese  
e Riduzione al Nebbiolo € 22,00*

*Costata o Fiorentina di Manzo Irlandese Hereford  
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 € 14,00*

*7- 10--*

## **DOLCI**

*Torta Spongarda di Crema € 7,00*

*1- 3- 7- 8-*

*Tiramisù € 6,00*

*1- 3- 7- 8-*

*Semifreddo ai Marroni con Frutta secca Sabbciata  
e Cioccolato Bianco € 7,00*

*3- 7-*

*Mousse al Croccantino con Biscotto alla Nocciola e Amarene € 7,00*

*1- 3- 5- 7- 8-*

*Panna Cotta con Frutti di Bosco € 7,00*

*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*

*Passito di Noto Planeta € 8,00*

*Ottavo Giorno Passito di Bonarda Torre Fornello € 6,00*

*Malvasia delle Lipari Terre di Zagara € 6,00*

*Limoncello, Liquirizia, Mirto, Baileys e Amari Nazionali € 4,00*

*Distillati tra € 6,00 e € 10,00*