



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-

Frittelline 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-

Antípasto Místo 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 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 arrostite 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 Sabbiata  
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 Majò 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