



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-*

*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 Reggiano*

*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-*

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

*4- 9-*

*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-*

*Costine di Maiale alle Erbe Fini con Patate al Forno € 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 al Pistacchio con Babbà al Rhum e Wafer € 8,00

1- 3- 7- 8-

Strudel di Mele € 7,00

1- 7-

Tiramisù € 6,00

1- 3- 7- 8-

Semifreddo al Gianduia con Biscotto alla Nocciola € 8,00

3-

Salame di Cioccolato € 6,00

1- 3- 5- 7- 8-

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

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

Distillati tra € 6,00 e € 10,00