

## ANTIPASTI

- Millefoglie di parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e basilico croccante
- Rotolini di magatello di vitello con salsa tonnata al forno, cipolla di Breme caramellata e fiore di capperi
  - Puccia salentina croccante con chorizo iberico grigliato su letto di songino
    - Provoleta gratinata al forno con erbe provenzali
    - Cecina de leon con tostada al pomodoro e ricciolo di burro di malga
  - Crostone del nostro pane tostato con sgranata di salsiccia toscana e crema di tartufo su fonduta valdostana
- Carpaccio di salmone marinato al sale maldon e agrumi su alghe nori e crema di yogurt all'aneto

## PRIMI PIATTI

- Risotto alla crema di basilico e pinoli mantecato con prosecco e raspadura (min.2 pers.)
- Orecchiette al pesto fatto in casa con burratina di Gioia del colle e germogli di barbabietola
  - Tagliolini cacio e pepe in tazza rovesciata
  - Pappardelle al ragù bianco di coniglio, timo serpillio e pomodori secchi
  - Linguine con cozze e vongole veraci
  - Calamarata con capesante, punte di asparago e filetti di mandorla dolce

## SECONDI

- Carre' d'agnello al forno con panura di noci pecan su la sua salsa e germogli di soia
  - Filetto di manzo al lime e rosmarino con verdure croccanti
  - Bife de chorizo di angus argentino 300 gr. alla griglia con jacket patatos
  - Entraña di black angus grigliata con patate arrosto al rosmarino
- Pluma iberica scaloppata con peperoni dolci fritti, salsa ai tre pepi e maggiorana
- Filetto di salmone in crosta di papavero su crema di zucchine, mentuccia e fiore fritto
  - Polpo\* arrostito con hummus di cannellini e noci caramellate

## CONTORNI

- Scarola spadellata con acciuga e peperoncino
- Radicchio bianco e rosso saltato con aceto di vino rosso
- Patate al forno
- Chips di patate viola
- Verdure grigliate Insalata mista

## DOLCI

- Il nostro tiramisù (ricetta classica)
- Millefoglie con crema pasticcera al cardamomo e granella di pistacchi tostati

Cheese cake agli agrumi e maracuja caramellato  
Tortino di mele al calvados su crema di mascarpone

\*Prodotto surgelato

Si prega di avvisare il personale su eventuali intolleranze alimentari

Coperto 2 €