

# CENA

## ANTIPASTI

|  |        |
|--|--------|
| Degustazione di crudi e marinati                       | €16.00 |
| Gamberoni alla plancha con melanzana fondente e yogurt | €12.00 |
| Calamari scottati con cus-cus di farro                 | €12.00 |
| Tartara di manzo                                       | €14.00 |
| Cre moso di asparagi e pancetta croccante              | €10.00 |
| La nostra terrina di foie-gras con gelee di pesca      | €16.00 |

## PRIMI

|   |        |
|---|--------|
| Linguine con pomodorini e bottarga            | €14.00 |
| Paccheri mantecati con zuppetta di pesce      | €12.00 |
| Ravioli al San Daniele e piselli              | €10.00 |
| Mezze maniche con ragu' di cortile e asparagi | €10.00 |

## SECONDI

|   |        |
|---|--------|
| Aragosta alla catalana                                  | €25.00 |
| Ombri na ai ferri con caponatina leggera                | €20.00 |
| Filetto di fassona ai ferri con patate arrosto          | €22.00 |
| Uova all'occhio con asparagi                            | €15.00 |
| Stinco di vitello glassato alla birra scura artigianale | €16.00 |
| Hamburger di fassona (circa 300gr.) con patatine        | €15.00 |

## MENU' DEGUSTAZIONE

|                     |        |
|---------------------|--------|
| vini in abbinamento | €15.00 |
|---------------------|--------|

## DOLCI

|  |        |
|--|--------|
| Brownie al cioccolato equatoriale e nocciole | € 5.00 |
| Cheesecake al lime                           | € 4.00 |
| Tortino sabbioso con chantilly               | € 4.00 |
| Frollini della casa con crema mascarpone     | € 4.00 |
| Pesca sciropata con cremoso alle madorle     | € 4.00 |
| Gelato al fernet branca                      | € 4.00 |

Vi chiediamo cortesemente di comunicarci anticipatamente eventuali allergie o intolleranze che potrebbero essere causate dalle materie prime da noi impiegate nella preparazione dei piatti.