

ANTIPASTI

- Sashimi di salmone con insalatina di asparagi Bianchi e verdi crudi, fragole e salsa alla bufala - (4-7)

15

- Piovra scottata su crema di patate, punte d'asparago bianche, verdi e lamponi - (4)

15

- Il misto cotto di pesce- (1-2-4-9-14)

(Baccalà mantecato, sarde in saor, alici marinate, insalata di mare, gamberi in agrodolce)

16

- Il misto gratinato- (1-2-4-14)
(capasante, canestrelli, capelunghe)

18

- Carpaccio di manzo affumicato con asparagi Bianchi in agrodolce, frutti rossi e nocciole - (8)

15

- Flan alle erbe di campo e scamorza su fonduta di formaggi e polvere di speck- (3-7)

12

- Tutto Asparagi- (1-3-4-7)

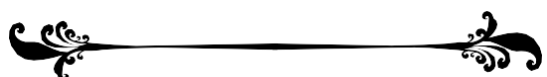
(crudité di asparagi, asparagi bolliti alle olive taggiasche, asparagi e fior di capperi, asparagi in salsa, involtino di asparagi pancettato, tortino di sfoglia agli asparagi)

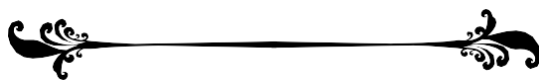
17

*il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifiche preventive conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

*in caso di allergie particolari rivolgersi al personale di sala

*prediligiamo l'utilizzo di prodotti Freschi in base alla stagionalità, qualora non siano reperibili possono essere surgelati





PRIMI PIATTI

- Linguine alle vongole e asparagi verdi - (1-4-12-14)

16

- Fusilloni con crema di asparagi, tonno pinne gialle salsa al pecorino e polvere di frutti rossi - (1-3-4-7)

16

- Ravioli di pesce spada e lime su crema di Carciofi e bottarga- (1-3-4-7)

14

- Spaghetti con carbonara di asparagi - (1-3-7)

14

- Risotto agli asparagi bianchi e verdi - (12)

(minimo 2 persone)

14

- Crespelle ripiene di erbe di campo e scamorza affumicata - (1-3-7-12)

13

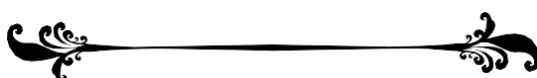
- Gnocchi di patate viola con ragù di coniglio - (1-3-7-9-12)

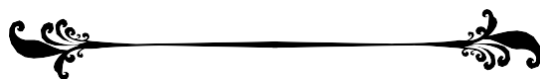
13

*il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifiche preventive conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

*in caso di allergie particolari rivolgersi al personale di sala

*prediligiamo l'utilizzo di prodotti Freschi in base alla stagionalità, qualora non siano reperibili possono essere surgelati





SECONDI PIATTI

- Filetto di rombo al forno
in crosta di pane nero, asparagi verdi e pomodorini - (1-4)
17

- Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero con
asparagi Bianchi, verdi e pomodorini - (4-8)
18

- GranFritto di pesce e verdure croccanti- (1-2-4-14)
16

- Asparagi e uova o
Asparagi alla Bismark - (3-7)
15

- Tagliata di manzo agli asparagi -
16

- Tagliata di canguro -
18

- Filetto di manzo al pepe verde - (7-10)
23

- Contorni di stagione -
(patate al forno, patate fritte, asparagi alla piastra, verdure alla piastra , carciofi saltati)
4

*il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifiche preventive conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

*in caso di allergie particolari rivolgersi al personale di sala

*prediligiamo l'utilizzo di prodotti Freschi in base alla stagionalità, qualora non siano reperibili possono essere surgelati

