

MENÙ PER S. SILVESTRO

ANTIPASTI:

TORTINO DI SFOGLIA CON CARCIOFI SU FONDUTA	8 €
SPAGHETTI DI ZUCCA CON SCAGLIE DI PECORINO E ACETO BALSAMICO	6 €
CULATELLO CON GIARDINIERA ARTIGIANALE	9 €
FOIEGRAS CON PAN BRIOCHE E COMPOSTA DI CIPOLLE	10 €
TARTARE DI SALMONE SELVATICO AL MANGO	9 €
MEZZA DOZZINA DI SCAMPI CRUDI	12 €
CARPACCIO DI BACCALÀ SALATO CON MAIONESE D'OSTRICA	11 €
TRIS DI MARE CON: - CAPASANTA GRATINATA - CODE DI GAMBERI IN SAOR - CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO	11 €

PRIMI:

ORECCHIETTE CON BROCCOLO FIOVARO E RICOTTA AFFUMICATA	8 €
RAVIOLI ALLA FARAONA CON TARTUFO	10 €
GNOCCHI DI RICOTTA CON PESTO DI PISTACCHI E SPECK	8 €
LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE	15 €
RISOTTO CON GAMBERI E CAPESANTE	12 €
TORTELLONI AL BRANZINO CON PESTO DI RUCOLA	10€

SECONDI:

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LORO ABBINAMENTI	13 €
COSCIA D'OCA COTTA A BASSA TEMPERATURA (40 ORE)	16 €
FILETTO DI PULEDRO ALLA TARTARA (PREPARATO AL TAVOLO)	18 €
SFOGLIOLINE DI BUE AL LIMONE	18 €
FIorentina di scottona (PER 2 O PIÙ PERSONE)	4,5 € x HG
GERMANO REALE CON TARTUFO	20 €
ROMBO AL FORNO CON OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI (PER 2 PERSONE)	45 €
SCOTTATA DI RICCIOLA SELVATICA CON CARCIOFI	18 €
BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA DI MAIS MARANO	15 €
PIATTO DI MARE: (FILETTO DI BRANZINO AL TIMO, GAMBERI GRIGLIATI, MOSCARDINI IN UMIDO)	18 €