

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI Con Gnocco Fritto e Marmellata dello Chef	€ 18
CRUDO PARMA GRAN RISERVA 30 MESI CON GNOCCHO FRITTO	€ 18
CAPRESE 3 P Crema di Pomodoro Marinato, Pomodoro Cuore di Bue Caramellato Pomodorino Giallo Confit, Mozzarella di Bufala Campana, Origano e Olio al Basilico	€ 16
POLPO E ANGIURIA IN CACCIUCCO Polpo Scottato, Anguria in Cacciucco, Yogurt all'Origano e Cetriolo	€ 18
TARTARE DI MANZO ALL'ORIENTALE Battuta di Manzo con Chutney di Mango e Scalogno, Sesamo e Salsa Teriyaki	€ 19

PRIMI

IL RISOTTO DELLO CHEF Il Risotto che cambia con l'Umore degli Chef ogni Settimana	€ 19
LEMON RICE Riso Vialone Nano Mantecato al Lemongrass, Scampo in Crudità Crema Acidula al Limone e Polvere di Foglie di Limone	€ 20
UNA NERANO AD ORENO Gnocchi di Patate Home Made con Burro Aromatizzato al Basilico Provolone del Monaco DOP e Zucchine Fritte	€ 20
TI SEMBRA FACILE?! Spaghettoni Armandi al Pomodoro San Marzano Pomodorino Datterino Fresco, Pomodoro Semi Candito e Olio al Basilico	€ 18

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re. ce n. 852/04

GRIGLIA

FIORENTINA LIMOUSINE (1,4 kg. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 9,5 etto
FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICA (1,4 kg c.ca)	€ 8,5 etto
COWBOY STEAK (800/900 Gr. c.ca)	€ 8,5 etto
FILETTO DI ANGUS IRLANDESE (250 Gr.)	€ 29
BAVETTA DI BLACK ANGUS U.S.A. (250 Gr.)	€ 29
DIAFRAMMA DI LIMOUSINE (250gr. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 24
CHATEAUBRIAND (500gr.) "nome che la cucina francese dà a un particolare taglio di carne di bovino adulto molto pregiato, ricavato dal cuore del filetto"	€ 54

Le Carni vengono servite con i Nostri Contorni

SECONDI

VOLEVA ESSERE UNA CAESAR SALAD Medaglione di Pollo CBT Bardato al Bacon, Crema di Lattuga, Salsa Caesar Gelato al Parmigiano e Crumble di Pane	€ 23
CALAMARO CARBONARO Calamaro Ripieno di Patate con Spuma Tiepida alla Carbonara E Polvere al Nero di Seppia	€ 22
MERLUZZO IN GAZPACHO Merluzzo Scottato su Gazpacho di Peperoni Rossi, Cicoria Ripassata E Amarene Fabbri	€ 23
CECI AVOCADO E MANDORLE Hummus di Ceci, Avocado Grigliato, Latte di Mandorle E Mandorle Sabbiate e Speziate	€ 19

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04

DOLCI

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO	€ 9
MACEDONIA DI FRUTTA IN OSMOSI Gelato al Mirtillo e Cardamomo e Sfere di Aceto Balsamico	€ 10
IL CREMINO Semifreddo al Cocco Glassato al Cioccolato Fondente E Muesli Home Made al Burro d'Arachidi	€ 9
IL SEMIFREDDO Cioccolato Bianco e Rose, Crumble al Peperoncino e Rosmarino Gel al Limone e Menta	€ 9
LE TORTE DEL MASTRO PASTICCERE DEL TEMPO DI VINO	€ 8

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04