
ANTIPASTI

SFORMATO DI TOPINAMBUR, CREMA LEGGERA AL PIAVE MEZZANO, ESSENZA AL TARTUFO NERO 18,00

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU VELLUTATA DI AMANDINE, PROSCIUTTO DI PARMA CROCCANTE E VIN COTTO DELLA TENUTA SETTEVOCI 17,00

SALMONE MARINATO BATTUTO AL COLTELLO, AGRUMI E GUACAMOLE 18,00

PRIMI PIATTI

RISO ACQUERELLO 7 ANNI RISERVA, MANTECATO AI CARCIOFI ROMANI E TRUCIOLI DI PARMIGIANO 19,00

MEZZO PACCHERO DEL PASTIFICIO VERRIGNI CON CAPPERI DI PANTELLERIA, COLATURA DI ALICI, POMODORO DATTERINO E PINOLI 17,00

CREMA DI ZUCCA MANTOVANA CON LENTICCHIE NERE BELUGA E CRUMBLE DI PANE GLUTEN FREE 18,00

PIATTI FORTI

TRANCIO DI BACCALÀ CONFIT IN AFFIORATO D'OLIVA DI PIETRO ISNARDI, SU PASSATA DI CECI DI SPELLO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA STUFATA 30,00

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL BARBERA, POLENTA TARAGNA ALLA PIASTRA E CAROTINE NOVELLE 28,00

DALLA GRIGLIA *Serviti con patate grenaille e indivia brasata*

FILETTO DI MANZO 30,00

RIB EYE STEAK 29,00

GAMBERONI DELL'ARGENTINA 25,00

TENTACOLO DI POLPO 28,00

STUZZICHERIA

BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI SANDWICH 19,00

SANDWICH VEGANO CON CREMA DI MELANZANA E MENTA, POMODORO APPASSITO, LATTUGA, AVOCADO E SEMI DI ZUCCA TOSTATI CON PANE GLUTEN FREE 17,00

CHICKEN CAESAR SALAD 17,00

FORMAGGI ITALIANI, MOSTARDE MANTOVANE, MIELI DI ABBIATEGRASSO LA CLEMENTINA E CRACKERS AI SEMI 19,00

DESSERT

PANNA COTTA AL LATTE DI MANDORLE E LAMPONI 12,00

MOUSSE AL GIANDUIA E NOCCIOLE, ARANCIA CANDITA 12,00

DACQUOISE ALL'ANANAS SU GUAZZETTO AL COCCO 12,00