

ANTIPASTI

PESCE SPADA MARINATO AL LIMONE CANDITO, MELANZANE IN AGRODOLCE, ESSENZA DI POMODORO	18,00
VELI DI VITELLO, FUNGHI PORCINI, FOGLIE TENERE E VINO COTTO DELLA TENUTA SETTEVOCI	19,00
SFORMATO DI ZUCCA, FONDATA DI MONTASIO E MANDORLE TOSTATE	17,00

PRIMI PIATTI

MINISTRA DI FARRO, CASTAGNA CROGIOLATA, CAVOLO NERO AL BATTUTO AROMATICO	17,00
RAVIOLI DI TALEGGIO, RADICCHIO TARDIVO SALTATO, AFFIORATO D'OLIVA E RICOTTA AFFUMICATA	18,00
RISO PROFUMATO CON ORTAGGI, CROSTACEI E FOGLIOLINE PROFUMATE	19,00

PIATTI FORTI

DARNETTA DI RICCIOLA ARROSTITA, DATTERINI E OLIVE DI ARDOINO, FINOCCHI FONDENTI	29,00
CARRE' DI MAIALINO LACCATO AL MIELE DI ROSMARINO, MANDARINO E PEPE SELVATICO DI SAMBAVA	28,00

DALLA GRIGLIA SERVITI CON PATATA RATTA E INDIVIA BRASATA

FILETTO DI MANZO	30,00
RIB EYE STEAK	29,00
GAMBERONI DELL'ARGENTINA	25,00
PESCE DEL GIORNO	28,00

STUZZICHERIA

SALMONE DI NORVEGIA AFFUMICATO, SALSA DIVINA, CHIPS DI VEGETALI, ORTAGGI IN CONSERVA	19,00
BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI SANDWICH	19,00
CHICKEN CAESAR SALAD	17,00
FORMAGGI ITALIANI, MOSTARDE MANTOVANE E MIELE DI ABBIATEGRASSO LA CLEMENTINA, PANE AI CEREALI, CRACKERS AI SEMI	19,00

DESSERT

TARTE TATIN, MANTECATO ALLA VANIGLIA, UVA PASSITA	12,00
LINGOTTO DI CIOCCOLATO ALLA FAVA TONKA, SALSA AL RUM DI VENEZUELA, CROCCANTE DI ANACARDI	12,00
SPUMA DI MASCARPONE, LAMPONI E ANISETTA	12,00