

Antipastí

Tartare di manzo classica
con insalata di radicchio rosso
e marmellate di cipolla, pomodoro, cetriolo

Tortina salata di pomodori datterini e ricotta con
stracciatella di burrata al basilico

Toma e salame della valle Sabbia alla piastra
con radicchio trevisano al balsamico
e polenta bianca grigliata

Gambero avvolto nel salmone e lardo arrostito al
rosmarino con tortino ai germogli di spinaci e zucca

Insalata di polipo con crema di patate allo zafferano

Il meglio della riserva
con la nostra giardiniera e cialda di focaccia croccante

Il tagliere delle paste filate Pugliesi
con pappa al pomodoro

La selezione di formaggi stagionati con
abbinamento di marmellate

I primí piattí

*Crema dell' orto alle zucchíne, carote e patate
con stracchino*

*Lasagnetta
con ragù d'anatra e radicchio rosso su crema di cavolfiore*

*Raviolone di pasta all' uovo farcito di astice
su crema di carciofi e petali di pomodoro alle erbe*

*Risottino alla zucca e fior di latte
con crema di amaretto, cipolla e fegato di vitello*

*Bastoncini di patate con salsa di pomodorini arrosto,
stracciatella di burrata e pesto leggero di basilico*

*Tronchetti di bigoli di pasta integrale
con ragù di tinca, crema di melanzane
e prezzemolo fritto*

Secondi di terra e di mare

*Controfiletto di manzo "CHIANINA"
con tortino di verdure grigliate e patate al cartoccio*

*Rosa di controfiletto di vitello con scalogni glassati
e tortino di patate alla panna*

*Quancia di manzo all'olio di oliva del Garda,
timo e capperi con purea di patate e castagne*

*Filetto di branzino al forno
con patate rosse, germogli di spinaci,
olive liguri e pomodorini ciliegini*

*Gamberi rossi argentini e calamari con tagliatelle di
verdure e salvia, fritti alla semola e farina di nocciole*

Dalle Nostre griglié

Fiorentina di manzo "CHIANINA"

Doppia costata di manzo "CHIANINA"

Fiorentina di manzo irlandese

Doppia costata di manzo irlandese

Per quanto concerne i tagli delle doppie costate e delle fiorentine consigliamo un minimo per le prime di 500 gr. e per le seconde di 1 kg, in modo che le suddette mantengano vive le loro caratteristiche e ne possiate in pieno assaporare il gusto.

Tagliata di manzo chianina (250 gr)

Tagliata di controfiletto di puledro con pesto di prezzemolo (250 gr)

Costolette d'agnello in crosta di pane

... i secondi alla griglia sono compresi di tre contorni stagionali.

--- Nota dello chef ---

Ci scusiamo se, a volte, i tempi di attesa possono sembrare lunghi, ma i Nostri piatti sono eseguiti strettamente al momento per garantirne la massima genuinità e mantenerne alto il valore nutritivo.

Lo chef di cucina

Piccini Roberto

In alcuni casi, date le difficoltà di approvvigionamento della materia prima, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati