

I menu della settimana



MENU PESCE

€ 120,00

Stuzzicappetito

ALLERGENI: FRUTTA SECCA

Baccalà mantecato con polenta bianca

ALLERGENI: PESCE, LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

Pacchero alla tarantina con cozze e patate

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), MOLLUSCHI

Branzino e calamari, crema di fagioli, cavolo romano e pancetta

ALLERGENI: PESCE, MOLLUSCHI

Foresta Nera

ALLERGENI: CEREALI, UOVA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO

Piccole dolcezze

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO, GLUTINE, UOVA

Il nostro pane

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA



MENU CARNE

€ 100,00

Stuzzicappetito

ALLERGENI: FRUTTA SECCA

Tartare di manzo Old Style con crostone di pane

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Gnocchetti di ricotta e patate con cuore di fonduta, crema di Gorgonzola e noci di Sorrento

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO

Involtino di carne al profumo di salvia e purè di patate

ALLERGENI: LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

Smeraldo

ALLERGENI: POSSIBILI TRACCE DI CEREALI, ARACHIDI, SOIA, UOVA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO

Piccole dolcezze

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO, GLUTINE, UOVA

Il nostro pane

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA



MENU VEGETARIANO

€ 90,00

Stuzzicappetito

ALLERGENI: FRUTTA SECCA

Tartare di barbabietola con caprino Fiorone

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

Tagliatelle di pasta fresca con verdure di stagione

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

Carciofi al coriandolo con crema di sedano rapa

ALLERGENI: LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

Caramel mou

ALLERGENI: CEREALI, UOVA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

Piccole dolcezze

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO, GLUTINE, UOVA

Il nostro pane

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA

La Bouillabaisse

I sapori e i profumi della zuppa di pesce simbolo della Provenza

€ 100,00 per porzione

Wine List

Scegli che vino abbinare al menu della settimana

BOLLICINE

| | |
|--|----------|
| Franciacorta Brut Monzio Compagnoni 2015 | € 25,00 |
| Franciacorta Brut "Cuvée Prestige" Cà del Bosco s.a. | € 35,00 |
| Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection Cà del Bosco 2006 R. S. | € 70,00 |
| Leonia Pomino Brut Marchesi de Frescobaldi 2015 | € 34,00 |
| Trento Ferrari Maximum Brut Blanc de Blancs | € 23,00 |
| Trento Ferrari Brut Perle F.lli Lunelli 2015 | € 80,00 |
| Champagne Laurent Perrier Brut | € 50,00 |
| Champagne Pol Roger Réserve Brut | € 50,00 |
| Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs | € 80,00 |
| Champagne Dom Pérignon Brut Cuvée 2010 | € 170,00 |
| Champagne Bollinger Special Cuvée brut | € 68,00 |

BIANCHI

| | |
|--|----------|
| Curtefranca Corte del Lupo Az. Ag. Cà del Bosco 2018 | € 34,00 |
| Curtefranca Convento Santissima Annunciata 2015 Bellavista | € 55,00 |
| Venezia Giulia Sauvignon Attems 2019 | € 15,00 |
| Friuli Colli Orientali Gramogliano Canus 2018 | € 28,00 |
| Venezia Giulia Bianco Dut' Un Az. Ag. Vie di Romans 2017 | € 55,00 |
| Falanghina Via del Campo Az. Ag. Quintodecimo 2018 | € 50,00 |
| Pouilly - Fumé Baron de L. 2017 | € 100,00 |

ROSSI

| | |
|--|----------|
| Faber La Cantalupa 2016 Az. Ag. Monzio Compagnoni | € 18,00 |
| Curtefranca Corte del Lupo Az. Ag. Cà Del Bosco 2016 | € 30,00 |
| Barolo Brunate Az. Vit. Ceretto 2013 | € 145,00 |
| Friuli Colli Orientali PignoloCanus 2012 | € 45,00 |
| A. A. Lagrein Riserva Convento Muri-Gries 2016 | € 40,00 |
| A. A. Pinot Nero Riserva Abtei MuriConvento Muri-Gries2017 | € 40,00 |
| Rosso di Montalcino Mazzoni | € 22,00 |
| Guidalberto Toscana Ten. San Guido 2017 | € 54,00 |
| Tignanello Toscana Antinori 2017 | € 115,00 |
| Pinot Nero Cloudy Bay 2016 | € 35,00 |

DOLCI

| | |
|---|---------|
| Moscato d'Asti Vigna San Maurizio Az. Ag. Sergio Grimaldi | € 15,00 |
| Fasitto di Pantelleria Ben Ryè Donnafugata 2016 | € 60,00 |