



Caffè espresso	€	2,50
Caffè corretto	€	3,00

*il laghetto*

*Servizio coperto di stoffa e olio di qualità: € 3,00*

*Prodotti con cibi freschi o surgelati in base alla disponibilità  
di mercato acquistati da aziende certificate*

*LA GENTILE CLIENTELA PER QUALSIASI INFORMAZIONE  
SUGLI ALLERGENI  
È PREGATADI RIVOLGERSI ALLA CASSA*

*PER NORMATIVE LEGATE ALLA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI,  
LE TORTE PORTATE DAI CLIENTI  
VERRANNO ACCETTATE E SERVITE SOLO SE ACCOMPAGNATE  
DA SCONTRINO D'ACQUISTO*

*E  
PER IL SERVIZIO DELLA TORTA VERRÀ APPLICATO  
UN COSTO DI € 1,50 A PERSONA*

---

DALLA NOSTRA CUCINA

---

## ANTIPASTI



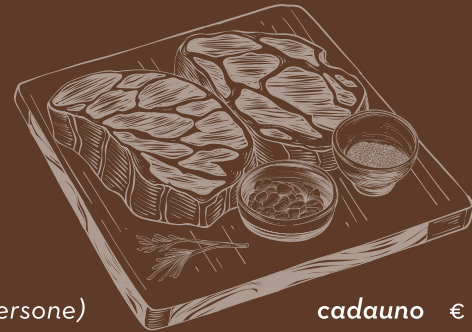
Prosciutto San Ilario (Parma 48 mesi) tagliato a coltello con giardiniera	€	18,00
Battuta di scottona pane e burro	€	14,00
Tagliere del Laghetto - a discrezione dello Chef (min. x 2 persone)	<b>cadauno</b> €	15,00
Tagliere di salumi con piadina (min. x2 persone)	<b>cadauno</b> €	15,00
Crostini misti	€	8,00
Crostini polenta e squacquerone	€	8,00
Crostini con i fegatini	€	8,00
Vellutata di zucca con gamberi, tartufo nero e crostini di pane	€	15,00
Tagliata di capesante e foie gras con frutta secca	€	22,00
Misto di pesce freddo	€	20,00
Gratinato misto	€	30,00
Crudità di pesce	€	34,00
Crudità di gamberi (rossi, viola, mazzancolle)	€	25,00
Mazzancolle al sale	€	16,00
Carpaccio di baccalà aglio e rosmarino	€	15,00
Lumachine di mare	€	12,00
Burrata con alici del Cantabrico peperoni arrostiti e basilico	€	16,00
Tris di tartare (secondo il pescato) con pane tostato e burro salato	€	25,00
Ostriche in ghiaccio (Varietà chiedere al camieriere)	<b>cadauno</b> €	5,00/7,00
Caviale Italiano “Acqua” 10 gr con pane caldo e burro	€	24,00

## PRIMI

Gnocchi con fonduta di formaggio e tartufo nero	€	16,00
Tortelli di patate, guanciale, asparagi e formaggio di fossa a scaglie	€	12,00
Tagliatelle al ragù	€	10,00
Passatelli asciutti porcini, pancetta e rucola	€	12,00
Ravioli alle erbe burro e salvia	€	12,00
Strozzapreti panna, speck e zucchine	€	11,00
Fagottini ricotta e spinaci con crema di zafferano ed erba cipollina	€	12,00
Capelletti al brodo di cappone	€	15,00
Tagliatelle alla lepre	€	15,00
Chitarra allo scoglio	€	20,00
Risotto alla marinara	€	18,00
Passatelli al sugo di pesce	€	18,00
Gnocchi con vongole alla parmigiana	€	18,00
Paccheri all’amatriciana di mare	€	18,00
Paccheri con ostriche, ricci di mare e bottarga di muggine	€	25,00



## SECONDI



Grigliata mista di carne (min. x 2 persone)	<b>cadauno</b> €	18,00
Nodino di vitello	€	15,00
Salsiccia alla griglia di nostra produzione	€	12,00
Cotechino alla griglia di nostra produzione	€	12,00
Fegato di maiale con la rete alla griglia	€	12,00
Tagliata al sale di Cervia e rosmarino	€	21,00
Tagliata alla Robespierre	€	24,00
Tagliata Brela con patata al cartoccio, robiola e erba cipollina	€	24,00
Tagliata pomodoro fresco, grana e rucola	€	24,00
Castrato	€	18,00
Coniglio con olive	€	16,00
Quaglie al forno con uva bianca	€	16,00
Spezzatino di cinghiale con porcini e crostini di polenta	€	18,00
Trippa alla parmigiana	€	16,00
Fiorentina o costata di Scottona 1,200 kg circa con patate al forno e verdure	€	75,00
Fritto misto di pesce con zucchine (paranza)	€	20,00
Fritto di calamaretti con zucchine (secondo disponibilità)	€	26,00
Baccalà alla griglia	€	20,00
Spiedini di pesce	€	20,00
Grigliata mista di pesce (min. x 2 persone)	<b>cadauno</b> €	30,00
Pescato del giorno alla griglia o al forno (chiedere al cameriere)		

## CONTORNI

Misticanza	€	4,50
Patate al forno	€	5,50
Verdure alla griglia	€	5,50
Giardiniera	€	5,50
Carciofi, aglio e prezzemolo	€	6,00

