

# Menu 31 dicembre 2025

## Menu di terra

<i>Tagliere “ultimo dell'anno”:</i> Culatello, parmigiano 24 mesi “vacche rosse”, mortadella e polenta fritta, giardiniera “Giada” “pipette e cialde di pane caldo	€. 18,00
<i>Flan di zucca e ricotta su crema di parmigiano, crisp di pancetta e chicchi d'uva caramellati</i>	€. 12,00
<i>Risotto alla crema zucca salsiccia, brunoise di blu di capra e frutti di bosco</i>	€. 14,00
<i>Caramelle su specchio di parmigiano, sbriciolata di mortadella w granella di pistacchi</i>	€. 16,00
<i>Gnocchi di patate porcini e speck d'alpeggio al profumo di tartufo</i>	€. 20,00
<i>Cotechino in cialda di parmigiano, purea di patate e lenticchie</i>	€.14,00
<i>Filetto di limousine francese in riduzione di balsamico e patate rustiche</i>	€. 28,00
<i>Lombatina di vitello (cbt) al Gran Marnier in salsa di porcini e chicchi di melograno</i>	€. 24,00

## Menu di mare

<i>Catalana di gamberoni maionese di nostra produzione e guacamole</i>	€. 20,00
<i>Quenelle di baccalà su chips di polenta e foglie di prezzemolo</i>	€. 16,00
<i>Ravioli doppio ripieno di patate ed erbette al battuto di tonno, pomodorini secchi ed olive taggiasche</i>	€. 20,00
<i>Risotto al nero di seppia, burratina e code di gamberi</i>	€. 19,00
<i>Filetto di branzino in carta fata, patate, cipolla tropea, filangè di verdure e timo limonato</i>	€. 25,00
<i>Zuppetta di polpo, seppie e calamari con crostone e stick di polenta</i>	€. 20,00
<i>Dessert a scelta tutti di nostra produzione</i>	€. 8,00

*Coperto €. 4,00 ( acconto €.25,00 a persona )*