

Menu 31 dicembre 2025

Menu di terra

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

Menu di mare

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

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