



















I NOSTRI ANTIPASTI

<i>Carpaccio di Salmone Norvegese su letto di Finocchi e Arance marinato agli Agrumi</i>		13,00
<i>Dischi di pasta Fillo con Burrata e Pomodorini Confit aromatizzati al Basilico</i>	  	10,00
<i>Salame di tipo Felino al taglio</i>		2,50/fg
<i>Corona di Culatello di Zibello con Burrata</i>		14,00
<i>Composizione di Lardo Apuano su crostini di Pane e Petali di Salame tipo Felino</i>	   	12,00
<i>Alborelle del Lario in Carpione Leggero</i>	   	11,00
<i>Insalata Fresca di Polpo alla Catalana</i>	  	14,00








I NOSTRI PRIMI PIATTI

<i>Tagliatelle di Pasta Fresca fatte a mano al Ragout di Faraona e Frutti di Bosco</i>		13,00
<i>Risotto mantecato con Cozze, Pomodorini e Moscardini</i> <i>(minimo per 2 persone, tempo d'attesa 20 min.)</i>		13,00
<i>Panciotti di Pasta Fresca farciti con Melanzane e Scamorza saltati con Pomodorini e Origano</i>		15,00
<i>Gnocchetti di Patate e Olive Taggiasche fatti in casa spadellati con Pomodorini, Burrata e Basilico, serviti nel Coccio</i>		13,00
<i>Strozzapreti di pasta fresca alle Vongole Veraci e granella di pane profumata con Pomodoro, Capperi e Acciughe</i>		13,00
<i>Tonnarelli di Pasta Fresca al Ragout di Coniglio, Olive e Pomodorini</i>		12,00



I NOSTRI SECONDI PIATTI

<i>Tartare di Manzo guarnita con Acciughe, Cipolle, Prezzemolo, Capperi, Senape e Uova</i>		14,00
<i>Tortino di Sgombro con Pomodorini Confit</i>		14,00
<i>Faraona disossata e farcita con Mosaico di Verdure</i>		14,00
<i>Tagliata di Controfiletto di Manzo Danese "Japan Style" alla Piastra</i>		14,00
<i>Milanese taglio "Tomahawk" in panatura croccante alla Radetzky (ca. 600gr)</i>		16,00
<i>Involtini di Passera farciti con Spinaci e Pinoli bardati al Bacon</i>		14,00

I nostri secondi piatti comprendono il contorno

Contorni di stagione

4,00



I NOSTRI PIATTI UNICI

*Padellaccia degli scogli di Lampedusa con
Gamberoni e Scampi*



€ 22,00

*Risotto in Cagnone con Filetti dorati di Pesce
Persico*



€ 15,00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni crostacei potrebbero essere congelati



Birrificio Paulaner cl. 50

Hefe-Weißbier Naturtrüb Chiara/ Hefe-Weißbier Drunkel Rossa 3,50

Mezze Bottiglie

Chianti Classico Docg *Az. Vin. Borgo Salcetino* 13,00

Terre di Fraciacorta Doc *Az. Vin. Ferghettina* 11,00

Bevande in Vetro

Coca Cola, Fanta, Sprite cl. 33 3,00

Acqua Levissima cl. 75 2,00

Calice di Vino 4,50

Dolci

Dolce della Casa  6,00

Sorbetto  4,00

Sorbetto corretto  4,50

Gelato  3,50

Gelato affogato al caffè  5,00

Torte personalizzate su ordinazione  Da 25,00 / kg

Caffè 2,00

Caffè corretto 2,50

Amaro 4,00

Coperto 3,00