

ANTIPASTI:

- Tortino di zucca e pancetta con fonduta di padano; € 15,00
- Puntarelle con acciughe, pinoli e scaglie di grana; € 16,00
- Crudo di Sauris con gorgonzola dolce; € 18,00
- Tartare di Fassona con capperi, acciughe e semi di senape; € 18,00
- Baccalà mantecato con crostino di polenta taragna; € 18,00
- Salmone norvegese in carpione con trevisana; € 20,00
- Polpo saltato in padella su crema di patate; € 20,00
- Acciughe del Mar Cantabrico, bufaline, crostini e burro; € 20,00

PRIMI PIATTI:

- Carnaroli mantecato finferli e nocciole; € 13,00
- Gnocchi al nero di seppia con spada e gamberi; € 13,00
- Pappardele al ragù di lepre; € 13,00
- Tortelli di branzino profumati agli agrumi; € 15,00
- Orecchiette con porcini e polipo; € 15,00
- Il risotto alla milanese con ossobuco in gremolata; € 24,00

PIATTI PRINCIPALI:

_ Lumache trifolate gratinate al casera;	€ 22,00
_ Rognoncino di vitello trifolato, alla milanese;	€ 20,00
- Bollito misto con mostarda e salsa verde;	€ 20,00
- Maialino da latte in porchetta;	€ 20,00
_ Tagliata di black angus rioplarense;	€ 20,00
_ Filetto di manzo al pepe verde e patate sauté;	€ 24,00
_ Filetti di seppia dorati e passatina di lenticchie;	€ 22,00
_ Calamari ripieni di ricotta su crema di spinaci;	€ 22,00
_ Filetto di tonno in crosta di sesamo neri con misticanza;	€ 22,00
- Scaloppa di storione, pan pepato e senape;	€ 22,00
- Filetto di orata, pomodori confit, olive, capperi e mandorle;	€ 22,00
_ I gamberoni flambati alla caraibica;	€ 24,00
_ SORBETTO E DESSERT	€ 5,00/8,00
_ COPERTO	€ 2,00

Il Ristorante è aperto anche la domenica a pranzo

OFFERTE SPECIALI SU EVENTI NUZIALI