

ATMOSPHERE

relaxing dinner experience

ANTIPASTI

Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di Parmigiano	€.	15,00
Salmone scozzese affumicato all'agro con crostini di pane in cassetta	€.	15,00
Carpaccio di tonno in salsa allo yoghurt ed insalatina	€.	15,00
Millefoglie di melanzana, mozzarella e basilico	€.	12,00
Tagliere di salumi misti con gnocco fritto	€.	15,00

PASTA

Spghettini con Feta, basilico e pomodorini	€.	12,50
Gnocchetti di patate con zucchine e Gorgonzola	€.	12,50
Ravioli ricotta e spinaci in salsa allo zafferano	€.	12,50
Tagliolini agli scampi e zucchini	€.	15,00
Risotto allo zafferano con punte di asparagi	€.	12,50

CARNE

Costoletta di vitello alla milanese "orecchio d'elefante" con rucola e pomodorini	€.	19,00
Medaglione di filetto di manzo al pepe e crema di broccoli	€.	22,50
Tagliata di scottona con salsa agrodolce di cipolle rosse	€.	19,00
Filetto di manzo steccato al lardo di Colonnata, con piccole verdure saltate al peperoncino	€.	22,50
Filetto di manzo alla Voronoff con cestino di patatine	€.	22,50

PESCE

Trancio di pesce spada in salmoriglio su letto di julienne di zucchine	€.	22,50
Filetto di tonno fresco con pomodorini, capperi ed olive taggiasche	€.	19,00
Rana pescatrice al profumo di limone	€.	19,00
Trancio di salmone in salsa verde con stufato di broccoli	€.	19,00

VEGETARIANI

Grigliata di melanzane, zucchine, peperoni e scamorza	€.	14,50
Scelta di insalate fresche	€.	7,50
Scelta di verdure e legumi	€.	7,50

FORMAGGI

Gorgonzola dolce, Roquefort, pere e miele millefiori	€.	14,00
Pecorino Toscano con olive verdi e nere, noci e pere	€.	14,00
Piccoli assaggi di formaggi freschi e stagionati	€.	14,00

DESSERT

La Vera Crème Caramel	€.	10,00
Tiramisu	€.	10,00
Spiedini di frutta caramellati	€.	10,00
Frittelle di mele con gelato alla crema e cannella	€.	10,00
Composta di frutta con gelato alla crema	€.	10,00
Sorbetto di limone alla Vodka	€.	10,00

IL SERVIZIO E' EFFETTUATO
dalle 20 alle 23

Chef
Ernesto Forlenza

*Ingredienti che possono essere stati abbattuti di temperatura per mantenere appieno le qualità organolettiche.

ALLERGENI

Potrete consultare la scheda degli ingredienti che compongono i piatti del menu dove sono segnalate le possibili intolleranze alimentari

Tutti i prezzi esposti includono tasse e servizio
Coperto €. 3,50 per persona

