

Antipasti

Carpaccio di scamone (7-12) € 23,00
Fonduta di parmigiano, riduzione di vitello e tartufo

Salmone affumicato al legno di arancio (4-7) € 22,00
Cipolla caramellata, mela verde, caciopepe

Spuma di zucca arrostita (7) € 20,00
Porcini, zola, olio alle erbe e tartufo

Panzerotti pugliesi (1-7) € 18,00
Ripieni di fiordilatte e pummarola, erbe di stagione

La classica parmigiana di melanzane (3-7) € 18,00

Culatello di zibello (1-7) € 19,00
Con burrata pugliese e gnocco fritto

Primi

Cappellaccio ripieno di zucca e luganega (1-3-7) € 22,00
Fonduta, amaretto e mandorle

Tagliatelle di castagne (1-3-7) € 22,00
Con porcini e spuma di Castelmagno

Risotto con arancia* (2-7-12) € 24,00
Liquirizia e carpaccio di gambero rosso di Mazara

Calamarata con rana pescatrice* (1-4-12) € 20,00
Olive taggiasche e crema di friarielli

Orecchiette pugliesi (1-3-7) € 18,00
Con polpettine, datterino e ricotta salata

Pasta mista di Gragnano (1-4-12) € 20,00
Patate, cozze bouchot e provola affumicata

Secondi

Ribeye steak argentino € 12,00/hg
Con patate parisiennes

Guancia di manzo (7-12) € 22,00
Brasata all'uva, su purè di patate mantecato al burro di montagna

Polpo laccato al vincotto di fichi* (7-14) € 25,00
Crema di polenta e zucchine alla Scapece

Gran gratinato di mare* (1-2-4-7-13-14) € 30,00

Involtini di verza (1-7) € 18,00
Con erbe, pane e salsa alla pizzaiola

Dolci

Torta Danubio (1-3-7-8) € 9,00
all'albicocca su crema inglese

Crostatina al cacao (1-3-7-8) € 9,00
Ricotta, pere e frangipane alle mandorle

Babà al rum (1-3-7-12) € 9,00
con chantilly e frutti di bosco

Tiramisù (1-3-7-12) € 8,00
al bicchiere

Tarte Tatin alle mele (7) € 9,00
con gelato e mou salato

Zuppetta di frutta fresca (7) € 10,00
con colatura di mango, lampone e gelato alla vaniglia

*Alcuni prodotti possono essere congelati

ALLERGENI: 1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 SOLFITTI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Menu degustazione di TERRA

€ 60,00

(coperto, acqua e caffè inclusi)

Carpaccio di scamone (7-12)

Fonduta di parmigiano, riduzione di vitello e tartufo

Tagliatelle di castagne (1-3-7)

Con porcini e spuma di Castelmagno

Guancia di manzo (7-12)

Brasata all'uva, su purè di patate
mantecato al burro di montagna

Babà al rum (1-3-7-12)

Con crema e frutti di bosco

Menu degustazione di MARE

€ 65,00

(coperto, acqua e caffè inclusi)

Salmone affumicato al legno di arancio (4-7)

Cipolla caramellata, mela verde, caciopepe

Calamarata con rana pescatrice* (1-4-12)

Olive taggiasche e crema di friarielli

Polpo laccato al vincotto di fichi* (7-14)

Crema di polenta e zucchine alla Scapece

Tarte Tatin alle mele (7)

con gelato e mou salato

Per la loro complessità i menu degustazione si intendono per tutto il tavolo ed escluso il sabato sera

Per i più piccoli



Orecchiette al pomodoro e parmigiano (1-7) € 12,00

Risotto alla milanese (7) € 11,00

Gnocchetti ai 4 formaggi (1-7) € 12,00

Gnocchetti al burro versato (1-7) € 11,00

Cotoletta con patatine fritte* (1-3-5) € 14,00

Nuggets* con patatine fritte* (1-3-5) € 13,00

Bistecca con patatine fritte* (1-5) € 14,00

*Alcuni prodotti possono essere congelati

ALLERGENI: 1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 SOLFITTI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI