

# Primavera - Estate

## *Antipasti*

- Crudo di calamari alla catalana* €. 16,00 \*€. 10,00  
*Crema di piselli con gamberi rossi, burro, timo e zenzero* €. 18,00 \*€. 12,00

## *Primi Piatti*

- Tagliatella al pomodoro con capesante, asparagi e briciole di pane croccante*  
€. 16,00 \*€. 10,00  
*Ravioli ai porcini, ragù di cervo e scaglie di Bitto* €. 16,00 \*€. 10,00

## *Secondi Piatti*

- Pancia di maialino, purea di carote e cipollotto glassato alla liquirizia*  
€. 20,00 \*€. 13,00  
*Rombo in cartoccio di patate novelle, pomodorini gialli, olive e origano*  
€. 22,00 \*€. 14,00

## *Dessert a scelta*

- La degustazione completa* €. 60.00 a persona  
€. 80.00 con quattro vini in abbinamento

# Né carne né pesce

## *Antipasti*

- Panzanella, tartare di avocado ed emulsione al lime* €. 12,00 \*€. 8,00

## *Primi Piatti*

- Risotto alle melanzane, crema di bufala e battuto di datterini* €. 12,00 \*€. 8,00

## *Secondi Piatti*

- Parmigiana di zucchine in fiore e menta* €. 12,00 \*€. 8,00

## *Dessert a scelta*

- La degustazione completa* €. 38.00 a persona  
€. 58.00 con quattro vini in abbinamento

\*Ogni piatto della carta è disponibile anche in mezza porzione

## “I Classici”

*La nostra crudità* € 35,00 \*€ 20,00

*Battuta di tonno con senape in grani e maionese alla soia* € 18,00 \*€ 12,00

*Culatello di Zibello Podere Cadassa, porcini all'olio e bufala* € 18,00 \*€ 12,00

*Tartare di manzo all'erba cipollina, salsa all'uovo e insalata di finocchi e mandorle*  
€ 18,00 \*€ 12,00

*Zuppetta di cozze* € 12,00 \*€ 8,00

*Spaghetti Mancini alle vongole* € 16,00 \*€ 10,00

*Risotto mantecato allo stracchino della Val di Scalve e ristretto di Valcalepio*  
€ 14,00 \*€ 9,00

*Tagliolini all'astice* € 20,00

*Selezione di 8 formaggi con confetture e il nostro pan brioche* € 16,00 \*€ 10,00

*Coperto* € 3,00

*Acqua Alisea* € 2,50

*Caffè espresso con piccola pasticceria* € 2,50

*\*Ogni piatto della carta è disponibile anche in mezza porzione*

*“Caro ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004*

## *Vini dolci al bicchiere*

*Semifreddo allo zabaione con  
salsa al caramello e agrumi e  
crumble alle nocciole* €. 9,00

*Zuppetta di fragole e menta,  
succo al frutto della passione e  
gelato al cocco* €. 8,00

*Sformatino al cioccolato fondente,  
salsa alla vaniglia e gelato al caffè* €. 8,00

*Tris di sorbetti* €. 6,00

*Tiramisù* €. 6,00

*La nostra selezione di biscotti con  
Brachetto passito Villa Felice* €. 12,00

*Moscato di Scanzo Biava* €. 12,00

*Moscato Rosa Franz Hass* €. 6,00

*Barolo Chinato Cappellano* €. 6,00

*Vin Santo Marchesi de' Frescobaldi* €. 6,00

*Passito dell'Isola di Ischia Muratori* €. 6,00

*Picolit Subida di Monte* €. 6,00

*Passito di Pantelleria Murana* €. 6,00

*Sauternes Chateau Simone 2015* €. 6,00