

Autunno

Antipasti

Cervo marinato e affumicato, radicchio e frutti rossi €. 16,00 *€. 10,00

Triglia arrostita, crema di carote e spinacino, aglio, olio e peperoncino
€. 18,00 *€. 12,00

Primi Piatti

Tagliatelle di grano saraceno con ragù di coniglio e tartufo nero €. 16,00 *€. 10,00

Risotto alle castagne e rosmarino con scampi e la loro bisque €. 18,00 *€. 12,00

Secondi Piatti

Coscia di faraona glassata al miele con morbido e croccante di topinambur

€. 22,00 *€. 14,00

Spigola in crosta di semi e curry con carciofi alla brace

€. 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

Crema di cavolfiori e zafferano con ceci croccanti alla paprika €. 12,00 *€. 8,00

Primi Piatti

Ravioli di zucca, burro e timo, riduzione di cacao e scaglie di mandorle

€. 12,00 *€. 8,00

Secondi Piatti

Tomino panato al sesamo, insalatina di indivia e maionese al lime €. 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

Desserts

| | |
|--|----------|
| <i>Frolla ai fichi con cremoso al philadelphia e croccante di frutta secca</i> | €. 9,00 |
| <i>Semifreddo ai frutti di bosco con crumble al gruè di cacao, spugna alla menta e meringhe</i> | €. 9,00 |
| <i>Trocadero pistacchio e Caranoa, cremoso alle mandorle, gelato al caramello salato e crock al cioccolato</i> | €. 9,00 |
| <i>Tris di sorbetti</i> | €. 6,00 |
| <i>Tiramisù</i> | €. 6,00 |
| <i>La nostra selezione di biscotti Con in abbinamento</i> | €. 6,00 |
| <i>Brachetto passito Villa Felice</i> | €. 12,00 |

Vini dolci al bicchiere

| | |
|--|----------|
| <i>Moscato di Scanzo Biava</i> | €. 12,00 |
| <i>Moscato Rosa Franz Hass</i> | €. 6,00 |
| <i>Barolo Chinato Cappellano</i> | €. 6,00 |
| <i>Vin Santo Marchesi de' Frescobaldi</i> | €. 6,00 |
| <i>Passito dell'Isola di Ischia Muratori</i> | €. 6,00 |
| <i>Picolit Subida di Monte</i> | €. 6,00 |
| <i>Passito di Pantelleria Murana</i> | €. 6,00 |
| <i>Sauternes Chateau Simone 2015</i> | €. 6,00 |

