

ANTIPASTI

BATTUTA DI CARNE CRUDA CON SCAGLIE DI GRANA	€ 12,00
ALBESE DI VITELLO CON SEDANO E SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 12,00
ALBESE DI VITELLO CON BAGNA CAUDA	€ 12,00
FLAN DI VERDURE CON FONDU TA DI TOMA	€ 12,00
CARNE SALADA CON CASTAGNE, MIELE E CASTELMAGNO	€ 14,00
TRIS DI CARNI CRUDE: BATTUTA PIEMONTE, ALBESE CON BAGNA CAUDA E CUBO DI FILETTO	€ 16,00
CASTAGNA GRATINATA CON TOMA DI LANZO E LARDO DI COLONNATA	€ 14,00
FONDU TA DI TOMA CON CIPOLLA E CRACKER	€ 12,00
CALAMARO SCOTTATO SU CREMA DI BACCALÀ, RISO VENERE E PAN GRATTATO DI MAIS	€ 14,00
CAPESANTE SCOTTATE CON OVETTO DI QUAGLIA, CREMA DI PISELLI E CORIZZO ROCCANTE	€ 16,00
SCOTTATA DI POLIPO CON PORRI ROCCANTI E CREMA DI BAGNA CAUDA	€ 16,00
SALMONE SCOTTATO CON INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCE E SOIA	€ 13,00
CUBO DI TONNO MEZZO COTTO AL SESAMO CON SOIA E FUNGHI SHITAKE	€ 16,00
TARTARE DI TONNO CON FRUTTO DELLA PASSIONE E COULIS DI FRAGOLE	€ 16,00
GAMBERONI SFUMATI AL BRANDY CON SPINACI *	€ 16,00
BIS DI ANTIPASTI	€ 20,00
TRIS DI ANTIPASTI	€ 25,00

* PRODOTTO SURGELATO

PRIMI

TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO SFUMATI AL BRANDY	€ 12,00
ORECCHIETTE (ON TOTANETTI, CIME DI RAPA, POMODORO PACHINO E PECORINO	€ 12,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 14,00
SPAGHETTI INTEGRALI (ON VONGOLE, PORRI, ACCIUGHE E PARMIGIANO DI MAIS	€ 15,00
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE *	€ 15,00
BIGOLI FRESCI (ON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, POMODORO PACHINO E PECORINO	€ 12,00
PACCHERI AL RAGÙ DI PESCE	€ 14,00
RISOTTO ALLA BIRRA	€ 12,00
RISOTTO (ON PORRI, FONDUTA DI TOMA E RIDUZIONE DI BAROLO E MIELE	€ 12,00
RISOTTO ULTIMO BORGO (ON SALMONE, GAMBERI, BRANDY E MENTA	€ 12,00
RISOTTO (ON CREMA DI ZUCCA, BURRATA E AMARETTI	€ 12,00
RAVIOLI RIPIENI DI SCAMORZA E BUFALA AROMATIZZATI (ON PACHINO E BASILICO	€ 10,00
RAVIOLI NERI RIPIENI DI ROMBO E BUFALA SU RAGÙ DI GAMBERI E PACHINO	€ 12,00
MACCHERONCELLI (ON RADICCHIO E SALSICCIA	€ 10,00
MACCHERONCELLI (ON ZUCCHINE, GAMBERI, RICOTTA AFFUMICATA E ZAFFERANO	€ 12,00

* PRODOTTO SURGELATO

SECONDI

SCALOPPINA AL MARSALA o AL VINO BIANCO	€ 14,00
SCALOPPINA AL LIMONE	€ 14,00
MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA (ROCCANTE AL MIRTO)	€ 16,00
GUANCIA DI VITELLO AL BARBARESCO (CON POLENTA ROCCANTE E (IPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA	€ 14,00
TAGLIATA DI VITELLO	€ 16,00
FILETTO AL PEPE VERDE	€ 20,00
FILETTO ALLA GRIGLIA	€ 20,00
STINCO D'AGNELLO AL FORNO	€ 18,00
COSCIA D'ANATRA AL FORNO	€ 18,00
COSTATA DI VITELLO	€ 3,5/ETTO
ROMBO DORATO SU VELLUTATA DI PATATE ALLE ERBETTE E PATATE GRIGLiate	€ 16,00
TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA	€ 14,00
SPADA AI PISTACCHI SU (REMA DI PATATE, MELANZANE FRITTE E MENTA	€ 16,00
BRANZINO (PESCATO ITALIA)	€ 20,00
TAGLIATA DI TONNO SU LETTO DI RUCOLA (CON LARDO E (IPOLLA CARAMELLATA	€ 19,00
FILETTO DI BRANZINO IN (ROSTA (ON (ICORIA, VONGOLE E (REMA DI PATATE	€ 16,00
PESCATO DEL GIORNO	€ 18,00

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON UN CONTORNO



IL MENÙ DELLO CHEF

BOLLICINE DELLA CASA

BATTUTA DI CARNE CRUDA CON SCAGLIE DI GRANA

SCOTTATA DI POLIPO CON JULIENNE DI PORRI (ROCCANTI E CREMA DI BAGNA CAUDA

RISOTTO CACIO E PEPE CON POLVERE DI CAFFÈ

TAGLIATA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO

DOLCE DELLA CASA

CAFFÈ

€ 40,00 VINI ESCLUSI

(MINIMO PER 2 PERSONE)