

**IL MENU ATTUALE**

Stampa menu Apr 11 ,2017

**Antipasti**

**Carpaccio di manzo**

con Pecorino e crudità di asparagi. **13€**

**Tortino di cous**

cous di carpaccio di finocchio e sesamo nero  
(VEGAN) **12€**

**Insalata di polipo**

con patate, sedano e olive taggiasche **13€**

**Capesante gratinate**

al pane profumato **13€**

**Primi**

**Zuppetta di cozze**

cozze dell'Adriatico con peperoncino e crostoni **12€**

**Paccheri di Gragnano**

con pesce spada, carciofi e mentuccia **14€**

**Gnocchi di patate**

alle ortiche con fonduta di formaggi del territorio e  
noci **12€**

**Tortelloni fatti a mano**

con branzino, salsa allo zafferano e fiori di  
zucca **14€**

**Risottino agli asparagi di Fossalon**

con uovo in camicia (min. 2 persone) **13€ p.p.**

## Secondi

### **Tonno in crosta**

di sesamo con crudità di ortaggi primaverili **19€**

### **Trancio di merluzzo**

alla mediterranea con patate al vapore **16€**

### **Filetto di pesce bianco**

scottato sulla pelle, con contorno del giorno **19€**

### **Petto di faraona**

avvolto nello speck con riduzione di erbe aromatiche **16€**

### **Tagliata di black angus**

con rucola e patate rustiche **19€**

## Vegetariano

### **Gran piatto di verdure alla griglia**

con mozzarella di bufala e crema al basilico **12€**

## Dessert

### **Strudel al rabarbaro**

con ricotta di malga con salsa alla vaniglia **6€**

### **Tiramisu in B**

**6€**

### **Crema catalana**

con latte di riso e dadolata di fragole (VEGAN) **6€**

### **Mousse di cioccolato**

con fior di sale e salsa alla menta **6€**

### **Semifreddo**

al frutto della passione e salsa all'amarena **6€**

