

INFORMATIVA

Si avvisa la gentile clientela che nei menù qualche ingrediente potrebbe essere surgelato.

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 gli allergeni contenuti all'interno delle nostre preparazioni sono indicati in corrispondenza di ciascun piatto.

NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI TALI INGREDIENTI IN TUTTI I NOSTRI PIATTI.
PER QUALSIASI DUBBIO IN MERITO IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

Please note: some products may be frozen - Informing you that there may be some allergens not indicated.
WE CAN NOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF THESE INGREDIENTS IN ALL OUR DISHES,
please let us know in advance

INSALATE – SALADS

INSALATA PRIMAVERA: soncino, punte d' asparagi verdi, crudità di champignons, grattugiata di parmigiano e mimosa d' uovo 10.00

SPRING SALAD: Corn Salad, green asparagus bit, champignons mushrooms, grated Parmigiano cheese, grated yolk



INSALATA SFIZIOSA: misticanza di insalata riccia, rucola, spinacino con sottilissima di ravanello, pomodoro cuor di bue, feta Greca, olive di Cerignola nere e riduzione al balsamico 12.00

DELICIOUS SALAD: frisee salad, rocket salad, spinach, sliced raddish, tomato, Greek feta cheese, black olives, and balsamic vinegar dressing



INSALATA VEGANA: cannellini lessati, cuori di carciofi, pomodori secchi e spinacino fresco all' olio e limone 10.00

VEGAN SALAD: boiled beans, artichokes, dried tomato, spinaches in olive oil and lemon dressing



INSALATA COMPLETA: rucola, filangè di porro, patate lessate, cubettato d' avocado, olive liguri e polpo arrostito 12.00

COMPLETE SALAD: rocket salad, sliced leek, boiled potatoes, chopped avocado, olives and roasted octopus



ANTIPASTI – STARTERS

Fiori di zuccina in pastella di pane panko, ripiena con spada marinato, pomodoro del Piennolo, olive liguri e capperi di Pantelleria 11.00

Fried Courgette flower in bread wrap, stuffed with marinated sword fish, tomato, olives and capers



Tagliata di tonno marinata in soia e senape antica in crosta di sesamo nero, manto dorato di melanzane e tropea caramellata 14.00

Marinated sliced Tuna in soy and mustard wrapped with sesame seeds, fried crispy eggplant and caramelized onion



Trilogia dal mare: coda di mazzancolla in pasta kataifi e teriyaki, sottilissima di branzino in salsa ceviche e ostrica Fine de Claire al Prosecco 15.00

SEA TRILOGY: fried Prawns with kataifi and teriyaki, sliced thin sea bass in ceviche sauce, oyster with Prosecco foam



Tacos di parmigiano con crema di bufala, punte d' asparagi verdi, uovo pochè e tartufo nero estivo 10.00

Parmigiano cheese tacos with buffalo cream, green asparagus, boiled egg and black truffle



Sapori della nostra tradizione: zepola al rosmarino con sottilissima di crudo, mostarda di mele cotogne, salame gentile e selezione di Monte Veronese 12.00

Cold Cut Board: fried rosemary Pancake with Raw ham, candied apple, salami and local cheese selection



PRIMI PIATTI – *FIRST COURSES*

Riso Carnaroli al profumo di prosecco con tagliatelle di calamaro, vongole veraci e timo fresco
(min 2 persone) 14.00

Risotto with prosecco, sliced squid, venus clams and thyme (min. 2 person)



Gnocchi ripieni ai porcini su essenza di Rucola e ricotta affumicata 12.00

Potatoes gnocchi stuffed with porcini rocket salad essence and smoked cheese



Maccheroncino di pasta fresca con ragù di cortile bianco e zucchine in fiore 10.00

Fresh egg pasta Macaroni in white meat sauce and courgettes



Spaghettoni "Monograno Felicetti" aglio, olio, peperoncino fresco con colata di alici e polvere di pane al prezzemolo 14.00

Spaghetti with garlic, olive oil, fresh hot chilli, anchovies sauce, grated bread and parsley



Raviolo casereccio alla caprese di bufala, basilico greco e pomodoro del Piennolo 15.00

Raviolo filled with basil cream with buffalo mozzarella sauce and tomato sauce



Tortellini tipici di Valeggio in crema di burro e salvia 15.00

Local Tortellini filled with selected meat in melted butter and sage



SECONDI PIATTI – *SECOND COURSES*

Trancio di branzino in olio di cottura con brunoise di patate arrostate, ciroietto, basilico e mandorle tostate

Sea Bass steak with oil, chopped roasted potatoes, tomato, basil and almond 18.00



Medaglioni di Salmone scozzese agli aromi estivi, il suo caviale, cialde di riso nero e salsa all'aneto

Salmon roundel with aromatic herbs, salmon caviar, black ink rice waffle and dill sauce
19.00



Supreme di pollo al Soave, bouquet di asparagi e champignons con crema di peperone arrostito

15.00

Chicken breast and wing in white wine sauce, asparagus, champignons, roasted capsicum sauce



Costata di Manzo alla griglia con cornetto di patate Steakhouse con sale di Cervia (presidio Slow Food) 22,00

Rib-Eye Steak served with Steakhouse Potatoes with "Salt from Cervia" (a slow Food product)



Filettino di manzo in demi-glace con fantasia di verdure dell'orto 24.00

Beef Fillet in demi-glace and vegetables



Costolette d' Agnello su crumble di frutta secca crocchetta di patate allo zafferano e timo
22.00

Lamb chops with dried fruits, roasted potatoes cube with saffron and thyme



Pomodoro ramato con cuore di melanzana, crema di ricotta e menta e riso nero selvatico
10.00

Tomato filled with eggplant, fresh cheese, mint on black rice



Selezione di formaggi freschi e stagionati accompagnati da mostarde e miele 16.00

Fresh and Matured Cheese Selection served with Honey and Candied Fruit syrups



DESSERT

Creatività dello Chef (min 2 persone) € 8,00 per persona

Sweet Chef Selection (min 2 persons) € 8,00 per person

Savarin al tè verde e yuzu con croccante alle noci macadamia € 7,00

Green Tea and yuzu (Asian citrus) Savarin with crunch almond layer



Sfogliatina al burro con crema chantilly ai fiori di camomilla e frutti di bosco € 8,00

Puff pastry layer with Chantilly Cream chamomile flavored and berries



Pesca arrostita con sorbetto alle mandorle e ristretto al Vin Santo del Chianti € 8,00

Roasted peach with almond sorbet and sweet wine reduction



Biscotto allo zenzero con inserto all' ananas e spuma al latte € 8,00

Ginger biscuit filled with pineapple sauce and milk foam



Selezione di sorbetti al cucchiaio di nostra produzione € 7,00

Homemade Sorbet Selection