



# Menù alla carta

Autunno 2020





# Menù alla carta

Autunno 2020



## ANTIPASTI

Culatello, brioche al burro e giardiniera fatta in casa

12

"Cappuccino d'autunno" (crema di Porcini, porri, stracchino e grissino di sfoglia)

10

Sandwich al the verde, tartare di salmone marinato, maionese e indivia

13

Seppie, patate e mandorle tostate

13





# Menù alla carta

Autunno 2020



## PRIMI PIATTI

Risottino zucca, Parmigiano croccante  
e spuma di taleggio

12

Gnocchi di barbabietola, ragù di agnello  
e spinaci

14

Paccheri con verze e sughetto rosso di dentice

14

Spaghetti con gamberi rossi, brandy e nocciole

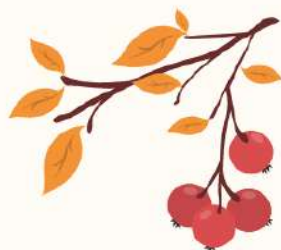
16





# Menù alla carta

Autunno 2020



## SECONDI PIATTI

Filetto di vitello, verdure di stagione e salsa tonnata

20

Lombata di cervo con salsa di ribes rosso, gateau di patate  
e castagne

22

Le carni con osso della macelleria Giupponi

4 - 4,5 / hg

Frittura di calamaretti, gamberi e zucchine

20

Pescato del giorno secondo mercato

18





# Menù alla carta

Autunno 2020



## DESSERT

Sformatino e gelato alle nocciole

8

Tiramisù con i nostri biscotti

8

Bavarese mela e cannella

8

Tortino al cioccolato

8



Coperto 3

\*A seconda del mercato qualche prodotto potrebbe essere conservato a basse temperature