

ANTIPASTI

Starters



Gambero marinato di Mazara del Vallo, mousse di bufala di Caserta e cedro candito di Positano
Marinated prawn of Mazara del Vallo, Caserta bufala mousse and Positano candied cedar

allergeni
allergens
7, 4

Consigliamo: vino Millesimato Bottega
Wine selection: Millesimato Bottega wine



Carpaccio di trota rosa con rucola e arancia di Sicilia al profumo di pompelmo
Rose trout carpaccio and rocket salad and Sicilian orange with grapefruit scent

allergeni
allergens
4

Consigliamo: vino Chardonnay "La Hermosa"
Wine selection: Chardonnay wine "La Hermosa"



Mocetta di cinghiale con le noci e caprino lavorato al limone
Wild boar cut with walnuts and goat cheese lemon scent

allergeni
allergens
3, 7

Consigliamo: vino rosato "Le Nuvole di Leandro"
Wine selection: rosato wine "Le Nuvole di Leandro"



Vele di petto d'anatra laccato al miele di castagne e cavolo cappuccio viola in insalata
Duck breast veils with chestnut honey and violet cabbage in salad

allergeni
allergens
5

Consigliamo: vino Barbera "Cà del Baio"
Wine selection: Barbera wine "Cà del Baio"



Tutto l'orto sottile nella tempura dello Chef e la mayonese senza uovo
Light tempura vegetables and mayonnaise without egg

allergeni
allergens
9, 5

Consigliamo: vino "Pinot Grigio di Leandro"
Wine selection: "Pinot Grigio di Leandro" wine

INSALATE

Light Experience



TRUMIGLIÈ

Bulgur, concassè di perini, origano, cipollotto e il croccante Tofu scottato
Bulgur, plum tomatoes, oregan, spring onion and seared crispy tofu



allergeni
allergens
1, 6

Consigliamo: Birra Ichnusa 1912 non filtrata
Our selection: Ichnusa 1912 beer



SCHIZZICHEA

L'iceberg e le taggiasche tra il calamaro grigliato, il pane dolce salato e pomodori secchi
Iceberg lettuce, taggiasche olives, grilled calamari, salted and sweet bread and dry tomatoes

allergeni
allergens
4, 1

Consigliamo: vino Bollicine extra dry
Wine selection: Bollicine extra dry wine



BIANCALLEGRA

Filetti di pollo croccanti con il pane nero tostato, i ramati e lattughino
Crispy chicken fillets, black bread, tomato coppery and lettuce

allergeni
allergens
1, 5

Consigliamo: Birra Ipa Lagunitas
Our selection: Ipa Lagunitas beer



CONNUBIO

I Formaggi piemontesi e la frutta morbida
Piedmontese cheese, soft fruit selection

allergeni
allergens
7

Consigliamo: vino extra dry Bottega
Wine selection: extra dry Bottega wine

PRIMI PIATTI

First Courses



allergeni
allergens
1, 8, 7

Risotto delicato al porro e crescenza con le gocce di passito di Pantelleria ridotto
Delicate Risotto with leek and fresh cheese, with Pantelleria passito drops

Consigliamo: vino Nebbiolo "Cà del Baio"
Wine selection: Nebbiolo wine "Cà del Baio"



allergeni
allergens
1, 7, 5

Orecchiette al grano arso sulla burrata colorate con basilico fritto, zucchine, ciliegini, ricotta salata
Orecchiette pasta with wheat burnt on Bufala's cream, fried basil, zucchini, cherry tomatoes, salt ricotta

Consigliamo: vino Primitivo di Manduria
Wine selection: Primitivo di Manduria wine



allergeni
allergens
1, 3

Garganelli Romagnoli freschi con il saporito pomodoro infornato e ciuffi di menta
Fresh Garganelli pasta with the tasty baked tomato and mint tufts

Consigliamo: vino Chianti classico
Wine selection: classic Chianti wine



allergeni
allergens
7, 12

Spaghetti alla chitarra con le fave, guancialetto croccante e pecorino toscano
Spaghetti alla chitarra with broad beans, crispy bacon and tuscanian pecorino cheese

Consigliamo: vino di Giba sardo
Wine selection: Giba sardo wine



allergeni
allergens
4

Gnocchi neri con capesante di San Giacomo marinate al the nero e asparago fresco
Black gnocchi with San Giacomo scallops marinated with black tea and fresh asparagus

Consigliamo: vino Ribolla gialla Roncus
Wine selection: Ribolla gialla Roncus wine

SUITE

Main Courses



Filetto di rana pescatrice gratinata alle spezie e la ratatouille di verdure
Monkfish fillet gratinated with spices and vegetables ratatouille

allergeni
allergens
1, 4, 5

Consigliamo: vino Soave
Wine selection: Soave wine



Trancio di tonno glassato al balsamico di Modena e mandorle con ravanello e spinacino
Tuna fillet glazed with Modena vinegar, almonds, radish and spinach

allergeni
allergens
1, 4, 8, 5

Consigliamo: vino Collio
Wine selection: Collio wine



Filetto di manzo in padella al rosmarino e le chips di patate viola
Beef fillet seared with rosemary and violet potatoes chips

allergeni
allergens
5

Consigliamo: vino Teroldego
Wine selection: Teroldego wine



Cotoletta di vitello dorata nel nostro pane con pomodorini al dragoncello
Breaded calf cutlet with bread, cherry tomatoes with tarragon

allergeni
allergens
1, 5

Consigliamo: birra alla spina Heineken
Our selection: draught Heineken beer



Zucchina farcita con Castelmagno e olive taggiasche, coulis di pomodoro saporita
Rounded zucchini stuffed with Castelmagno cheese and taggiasche olives and tasteful coulis of tomato

allergeni
allergens
1, 5, 12

Consigliamo: vino Amarone
Wine selection: Amarone wine

I PARTICOLARI DELLO CHEF

Chef's Special Selection



allergeni
allergens
4, 5

Mare grande con l'Orata, lo Scampo, il Salmone e lo Spada sulle verdure croccanti
Roayl fish dish with Gilthead, Langoustine, Salmon and Swordfish on crispy vegetables

Consigliamo: vino Ramada
Wine selection: Ramada wine



allergeni
allergens
5

Misto di controfiletto di Manzo, Pollo, Agnello, tenero Maiale e la patata al cartoccio
Beef Sirloin, Chicken, Lamb, Pork loin and jacked potatoes

Consigliamo: vino Ramada
Wine selection: Ramada wine



allergeni
allergens
5

Risottino alla Milanese e il suo ossobuco
Risotto Milanese and its braised veal

Consigliamo: vino Bonarda
Wine selection: Bonarda wine



allergeni
allergens
1, 7

Crema di asparagi con morbido caprino e i crostini di pane alla curcuma
Asparagus cream with creamy goat cheese and bread crust with curcuma

Consigliamo: vino Merlot Morelliano
Wine selection: Merlot Morelliano wine



allergeni
allergens
1, 7

Le verdure in zuppa di Gumbo leggermente piccante con i crostini all'Evo
Traditional Gumbo soup lightly chili and bread crust with Evo olive oil

Consigliamo: birra Sol Mexico
Our selection: Sol Mexico beer

I NOSTRI DOLCI

Our Desserts



La calda croccante e mousse di ricotta con i frutti rossi del bosco
The crispy waffle with mousse made of cottage cheese and red fruit of the forest

allergeni
allergens
1, 7, 8

Consigliamo: vino Calvados
Wine selection: Calvados wine



Cheesecake alle pere con fonduta di cioccolato fondente
Cheesecake with pears and dark chocolate fondue

allergeni
allergens
1, 3, 7

Consigliamo: vino Porto rosso Sandeman
Wine selection: Porto rosso Sandeman wine



Tiramisù tradizionale
Traditional tiramisù

allergeni
allergens
1, 3, 7

Consigliamo: vino Riserva Barrique
Wine selection: Riserva Barrique wine



Brownie tiepido con salsa allo yogurt bianco
Lukewarm brownie with white yogurt sauce



Ardesia con sorbetto, le nostre gelatine alla frutta e distillato di sidro di mele
Slate dish with sorbetto, jellies with fruit and apple cider



Arcobaleno di frutta fresca con morbido alla vaniglia
Fresh fruit rainbow with vanilla ice cream