

Per iniziare...

Baccalà mantecato al pepe rosa con bignè ripieno al limone ^{1,3,4,5,7,9}
12 €

Salmone marinato alla Barbabietola con pinoli tostati e Vele di finocchio ^{4,8}
14 €

Carpaccio di pomodori “Cuore di Bue” con cipolla di Tropea marinato all’aceto di mele
10 €

Selezione di Formaggi del territorio con ⁷
Giardiniera di Verdure e marmellata artigianale
14 €

Caramelle di Vitello tonnato con acciughe del Cantabrico e fior di Capperò ^{3,5,8,10}
14 €

Tra Mattarello e Torchio

Tagliolini trafilati al bronzo su vellutata di vongole e Gambero affumicato ^{1,2,3,12}
16 €

Risotto Acquirello mantecato con crema di piselli al thè nero, guanciale e fonduta di Cipolla ⁷
16 €

Tortellini alla Fonduta di Parmigiano e profumo di tartufo ^{1,3,7}
16 €

Gnocchetti al ragù di Tonno, pomodorini gialli e menta ^{1,7}
14 €

Tortellone Burro, salvia e pepe nero ^{1,3,7}
14 €

Tagliatelle della Zdora con ragù Bolognese della tradizione ^{1,3,9}
12 €

Fuoco, fiamme e passione

Filetto di salmone in crosta di pistacchio su crema di cavolo cinese e salsa ponzu ^{4,5,8,6}
16 €

Tonno scottadito con carpaccio di zucchine, ⁴
vinaigrette al miele e petali di Cipolla Caramellata
18 €

Cotoletta di Vitello alla Petroniana ^{1,3,5,7,11}
16 €

Carne Salada con mayonese alla mela Verde e Pinoli al Curry ^{3,5}
16 €

Crudaiola di Pomodori con Burrata di Andria IGP, semi di Papavero e Crostini ^{1,5,7}
14 €

Tagliata di Manzo nostrano Sale di Cervia e Rosmarino
22 €

Le fantasie del contadino

Patate di Montese al forno ⁷
5 €
Pinzimonio di verdure ⁹
7 €

Contorno del giorno saltato ^{1,7,9}
5 €
Insalata mista
5 €

Eccellenze alla Carta

Degustazione di Mare Ci Penso Io ^{2,3,4,5,7,8,9}
22 €

Polpo Croccante su Salsa di Pomodorini Gialli Arrosto, Maionese al Wasabi e Pomodorini ^{2,3,4,5,12}
20 €

Tartare di Chianina con Bottarga di Uovo Cipolla Caramellata e Fior di Capperò ^{3,10}
22 €

Gran Tagliere di Salumi e Formaggi del Territorio con Tigelle ^{1,7}
22 €

1) Glutine
2) Crostacei
3) Uova e Derivati
4) Pesce
5) Arachidi e Derivati
6) Soia
7) Latte e Derivati

8) Frutta a Guscio
9) Sedano
10) Senape
11) Sedano
12) Molluschi

Si prega per qualsiasi esigenza di rivolgersi al personal

Follie del mastro pasticcere

Selezione dei Gelati artigianali

6 €

Mousse al cioccolato bianco, ciliegie di Vignola,

Popcorn e caramello salato

7 €

Semifreddo al Mascarpone con Salsa di Caffè

6 €

Cannolo Siciliano scomposto: crema di ricotta, cialda di cannolo,

caramello all'arancia e pistacchio di Bronte sablè

7 €

Cheesecake in bicchiere al miele, e lamponi

6 €