|  |
| --- |
| Questa Carta espone i prezzi in EURO, Comprensivi di IVA e Servizio.    Coperto € 3 - Acqua Minerale Lurisia da l 0,75 € 3,00 da l 0,50 € 2,00 - Caffè € 3    Il Nostro Pane è Fatto in Casa    Gentile Ospite: Ci siamo organizzati per consentire una scelta alimentare in piena sicurezza.  seguendo sistematiche procedure di controllo nei nostri processi produttivi, tenendo in considerazione  l’eventuale presenza di ingredienti allergenici. Disponiamo di un Registro Allergeni per tutti i prodotti serviti  che aggiorniamo costantemente, per consentirci di soddisfare ogni Sua curiosità in merito.  Saremo lieti di accompagnarla con professionalità nelle sue scelte.    Si informano i nostri ospiti che i prodotti Ittici subiscono un abbattimento rapido della temperatura  al fine di preservare la qualità e garantire la sicurezza ai sensi della Reg.CE 853/4    I Vino al Calice  Abbiamo una Selezione Giornaliera di Vini Spumanti, Bianchi e Rossi  che possono accompagnare tutti i nostri Piatti.        Per Cominciare  Spiedino di Polpo Arrostito e Gamberi Spadellati al Rum,  Crema di Cicerchie e Salsa Creola. € 18  Baccalà Mantecato con Variazione di Zucca e Olio all’ Arancia. € 14  Mundeghili, Tortino di Patate al Tartufo Nero e Cipolle Stufate. € 16  Carpaccio di Vitello , Salsa Monferrina, Tartufo Nero e insalatina dell’ Orto € 16  Cipolla Ripiena di Pasta di Salame su Crema al Taleggio,  Gocce al Balsamico e Briciole di Parmigiano. € 14  Scaloppa di Fegato Grasso su Pane all’Uva passa e Noci,  Mela spadellata e Salsa al Porto. € 18  Patanegra con Salame Crudo di Coronate e la Nostra Giardiniera. € 18  Tartare di Manzo all’ Antica, Tuorlo d’Uovo di Cascina,  Raspadura e Salsa di Acciughe. € 15  Per Continuare  Spaghetti Riserva Regina dei Sibillini in Salsa di Carciofi, Gamberi e Bottarga. € 18  Tagliolini fatti in Casa al Sugo di Quaglia con Porri e Foie Gras. € 18  Lasagnetta di Pasta Fresca con Baccalà Mantecato,  Acqua al Pomodoro, Fiori di Cappero e Olio al Limone. € 14  Maccheroni Riserva Regina dei Sibillini alla Carbonara con Guanciale di Sauris,  Tuorlo d’Uovo, Reggiano Riserva e Pepe Nero di Sarawak. € 15  Risotto al Porto con Pasta di Salame d’ Anatra e Chips di Zucca. € 16  Ravioli di Borraggine con Puntarelle Saltate e Pomodorini Confit. € 15  Per Finire  Filetto di Ombrina del Mediterraneo  con Crema di Topinanbur e Insalatina di Carciofi. € 22  Tonno Impanato nella Farina di Granoturco, Tempura di Zucchine,  Ristretto all’Aceto balsamico e Fonduta di Parmigiano. € 18  La Cotoletta alla Milanese Battuta con Insalata di Verze e Acciughe. € 22  Ganassino di Vitello Stufato al Vino Rosso con Sformatino di Polenta. € 20  Anatra Confit Disossata e Avvolta nella Retina di Maiale,  Scaloppa di Fegato Grasso,Crema di Patate e Uva. € 20  Segreto (Taglio Prelibato del Maiale Iberico) Marinato all’ Orientale  con Variazione della Patata Viola. € 20  Tagliata di Roast Beef di Bovino Adulto, Salsa alla Senape di Dijone  con Patata Schiacciata al profumo di Aglio e Prezzemolo. € 18  Piatto Unico  Tortino di Riso alla Milanese con Mundeghili . € 15 Con Ossobuco di Vitello. € 18 |
|  |