

Antipasti

Roll croccante di porri e stoccafisso con salsa di olive nere e capperi

€ 17,00

Calamari farciti di tartare di filetto di vitello, crema di topinambur, fritto di carciofi e crudo di pere

€ 20,00

Insalata di puntarelle alla romana con falafel libanesi

€ 14,00

Lonzino di maiale da noi marinato al sale integrale, paprika e zucchero Demerara con crema cotta al Monte stravecchio e salsa "Sapa marchigiana" (mosto cotto)

€ 17,00

Quaglia arrostita, cardoncelli e foie grass, servita con salsa al recioto

€ 20,00

Salame di casa nostra a coltello con polenta fritta e la nostra giardiniera agrodolce

€ 14,00

Primi Piatti

Zuppa di pescato con scampi, gamberi, calamari, canestrelli e seppioline con "radiator" caserecci all'inchiostro

€ 23,00

Risotto di vialone nano classico all'Amarone

€ 21,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)

Calamarata aglio, olio, peperoncino, scampetti, sedano croccante e bottarga di tonno

€ 20,00

Cordine di grano duro Senatore Capelli con "barba dei frati", speck d'oca e mandorle tostate

€ 16,00

Raviolo pizzocchero in ricordo della Valtellina

€ 17,00

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

€ 17,00

Pasticcio di farina di castagne, selvaggina e porcini

€ 19,00

Sempre presenti:

Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico

€ 14,00

Per i piu' piccini

Pasta corta pomodoro, ragù o in bianco (olio evo o burro) € 10,00

Pepite di pollo con patate fritte € 13,00

Secondi piatti

Fritto di calamari e gamberi con croccole di patate e porri e salsa al rafano

€ 23,00

Il salmerino di montagna arrostito in padella,
cremoso di rape rosse, mirtilli e cavolini di Bruxelles

€ 23,00

Fracosta di black Angus del "Nebraska" arrostita
con patate mascotte e sugo bruno di vitello (300/400 grammi circa)

€ 39,00

Guanciola di vitello brasata all'Amarone con purè di patate allo zafferano

€ 22,00

Coscia d'oca confit con indivia all'arancia

€ 22,00

Sella di lepre in camicia di prosciutto della foresta nera e rucola
con purè di zucca e puntarelle intere croccanti

€ 26,00

Formaggio tosella alla piastra con misticanza aromatiche all'aceto di mele

€ 15,00



Menù degustazione

Roll croccante di porri e stoccafisso con salsa di olive nere e capperi

Risotto di vialone nano classico all'Amarone

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

Guanciola di vitello brasata all'Amarone e purè di patate allo zafferano

Pera al vino rosso farcita di cremoso al cioccolato Araguani e granella di amaretti

Da servire a tutto il tavolo e le portate non si cambiano
con altri piatti della carta - € 60,00 l'uno, senza bevande

Coperto, pane, assaggio di olio con pane € 3,00

* PER ALLERGIE, INTOLLERANZE O ALTRO, AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA
CHE VI INDICHERÀ LE PIETANZE DA SCEGLIERE