

Antipastí

Noci di capesante con vichyssoise di patate, scalogno e caviale Royal

€ 24,00

*Code di gambero in pasta fillo croccante con burratina di Andria
e pomodoro marinato*

€ 17,00

*Girandole di melanzane con ricotta, menta e basilico
su fondente di pomodorini datterino gialli e rossi*

€ 15,00

*Insalata di pollo con sedano verde, lime e yogurt
su zucchine marinate e crostoni di pan focaccia*

€ 16,00

*Coniglio in porchetta con fiori di zucca infornati,
quenelles di purè di melanzane al limone e salsa balsamica*

€ 17,00

Primi Piatti

Risotto di vialone nano "cacio e pepe" con guanciale croccante e tuorlo d'uovo
€ 17,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)

Ravioli pizzicati e farciti di ombrina in guazzetto di cozze e vongole
€ 18,00

Busiate trapanesi con astice, scampetti ed il suo brodetto al basilico
€ 21,00

*Spaghettoni di Gragnano leggermente piccanti con
sughetto di mazzancolle, lime, zenzero e citronella in versione thai*
€ 19,00

*Calamarata con fondente di pomodoro giallo, mozzarella e fritto di melanzane
in casa di melanzana*
€ 18,00

*Gnocchi di ricotta e zafferano con sughetto di ossobuco alla milanese in
gremolada*
€ 17,00

I Classici

Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico

€ 12,00

Per i più piccini

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

€ 9,00

Pepite di pollo con patate fritte

€ 11,00

Secondi piatti

*Lo sgombro al pepe affumicato a caldo con tzatziki greco,
salsa di peperone giallo e wasabi*

€ 19,00

*Il rombo arrostito in osso con sauté di finferli, taccole e patate con emulsione di
lime*

€ 22,00

Fritto di calamari, code di gamberone e zucchine con salsa al rafano

€ 23,00

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

€ 30,00

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

€ 21,00

*Quaglia alla diavola con roesti di patata e cipolle borettane in agrodolce,
ketchup di peperone*

€ 19,00

*Le polpettine di capriolo e tartufo nero estivo con patate paglia ed umido di
funghetti*

€ 22,00

"Tejeta" di Taleggio e Lessino con crostone croccante e spinaci al burro

€ 15,00

** per allergie, intolleranze o altro, avvertire il personale di sala
che vi indicherà le pietanze da scegliere*

Menù degustazione

da servire a tutto il tavolo € 60,00 l'uno

*Girandole di melanzane con ricotta, menta e basilico
su fondente di pomodorini datterino gialli e rossi*

Risotto di vialone nano "cacio e pepe" con guancialetta croccante e tuorlo d'uovo

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

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

*Tartelletta di frolla al lampone e cannella con
confettura di prugne, frutti di bosco e crema vaniglia*