Antipasti

Bottoncino di pane all'olio evo con baccalà mantecato, frutto del capperò e vellutata di olive nere

€ 17,00

Crocchè di granceola artica, capasanta e gamberone arrostiti
con pomodorini canditi e straciatella al limone

€ 25,00

Salmone marinato all'arancia e succo di rapa rossa,
terrina di yogurt e cappuccio al rafano, crostoni di pan focaccia

€ 18,00

Padellino di patate ratte, porcini e salsa al Parmigiano al tartufo nero estivo

€ 18,00

Lonzino da noi marinato con girandole di zucchine e gelée di melone e zenzero

€ 16,00

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

€ 14,00

Primi Piatti

Risotto di vialone nano classico all'Amarone

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

Paccheri, frutti del mare, pomodoro crudo e menta

€ 22,00

Scialatielli campani con tartufo nero della Lessinia

€ 19,00

Ravioli al cacio e pepe con guancialetto croccante e tuorlo d'uovo

€ 20,00

Bigoli al succo di mora con coniglio e porcini al timo limone

€ 19,00

Gnocchetti di melanzane e basilico, salsa di pomodorini gialli,
acciuoghe del Cantabrico e tocchetti di mozzarella di bufala

€ 18,00

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

€ 17,00

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

Trancio di rombo in osso con porcini, patate, pomodori secchi, olive e capperi

€ 28,00

Calamari farciti di tartara di bisonte, carpaccio di zucchine marinate e homoes libanese

€ 27,00

Code di gamberone con bacon da noi affumicato e kataifi,
crema di melanzane affumicate al lime, burratina e salsa al basilico

€ 25,00

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

Gallina "Grisa" sott'olio, il suo uovo, giardiniera ed insalata di fagiolini, ceci e fagioli

€ 23,00

Tomino farcito di finferli in camicia di pasta brik con spinaci freschi al burro e aglio

€ 15,00

Menù degustazione

Bottoncino di pane all'olio evo con baccalà mantecato, frutto del capperone e vellutata di olive
nere

RESTAURANT WEDDING • & MORE

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

Sfogliatina con crema mascarpone e lamponi

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**