

## **Antipasti**

Battuta di “Fassona” piemontese con verdure croccanti e Parmigiano Reggiano  
16.00

Vitello tonnato classico piemontese  
16.00

Cocotte di pesce  
25.00

Lumache e porcini, scalogno e bagnetto verde  
22.00

Palamita arrosto, peperoni al forno, burrata e prosciutto crudo  
23.00

## **Primi Piatti**

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti  
16.00

Tajarin al ragù di salsiccia  
16.00

Linguine con i frutti dei nostri mari  
26.00

Riso mantecato con zucca affumicata e fonduta di blu  
18.00

Eliche, acciughe del Cantabrico, cime di rapa e pane fritto  
20.00

## **Secondi di Pesce**

Tempura di gamberi rossi siciliani con gelatina di limone e zenzero  
25.00

Pescato del giorno gratinato, cavolo verza in umido  
25.00

## **Secondi di Carne**

Controfiletto di “Fassona” cotto rosso, verdure di stagione  
e salsa al vino rosso (per 2 persone)  
55.00

Guancia di “Fassona” cotta morbida, purea di patate, cipolla di Tropea  
e cetriolo in agrodolce  
20.00

Coscia di coniglio farcita con verza e peperone, cipolla dolce brasata  
20.00

Costoletta di agnello arrosto, cardo e bagna cauda delicata  
25.00

### **...Quello che non si osa chiedere, ma c'è...**

Selezione di formaggi “Franco Parola”  
16.00

Tagliere di salumi  
16.00

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana DOP  
20.00

Insalata mista  
15.00

Patatine fritte  
6.00

### Menù Tradizione

Vitello tonnato classico piemontese  
○○○○

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti  
○○○○

Guancia di “Fassona” cotta morbida,  
purea di patate,  
cipolla di Tropea e cetriolo in agrodolce  
○○○○

Tiramisù alla nocciola

50.00

### Menù del Mare

Cocotte di pesce  
○○○○

Linguine  
con i frutti dei nostri mari  
○○○○

Pescato del giorno gratinato, cavolo  
verza in umido  
○○○○

Millefoglie croccante con mousse di  
ricotta, limone, fichi e caramello

65.00

### Menù dell'Orto

Parmigiana di melanzane  
○○○○

Linguine al pomodoro datterino e basilico  
○○○○

Tempura di verdure di stagione alle tre maionesi  
(classica con senape, al pomodoro e alla paprika)  
○○○○

Tubo croccante con mousse al Gianduja  
e gelato al cardamomo

50.00

Qualora vengano effettuate variazioni nei menù proposti dal nostro Chef,  
verrà applicata una maggiorazione sul prezzo.

### Chef di Cucina Damiano Nigro

L'acqua servita in questo locale è potabile trattata conforme  
al DL 31/2001 e al DL 25/2012 - (ACQUA VIVA).

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE  
EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.  
SU RICHIESTA IL PERSONALE E' DISPONIBILE  
A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI  
CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO  
DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE, ALCUNI  
ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO  
DELLA TEMPERATURA A -18°C