

## Antipasti

Marinato e Panzanella .

(Glutine, Pesce, Uova, Soia, solfiti)

16,00 €

Polpo e un insalata russa insolita

(Molluschi, uova, glutine, senape, olio di semi)

16,00 €

Maialino da latte, frittata e finocchi

(Uova, latticini, sedano)

16,00 €

## Primi

Scucuzzun, acciughe, pomodoro e prezzemolo

(Glutine, pesce, sedano, solfiti)

18,00 €

Tagliatelle, zucca arrostita e liquirizia

(Glutine, uova, latticini)

18,00 €

Bottoni ripieni di stinco, bisque e porcini

(Glutine, latticini, crostacei, uova, sedano, solfiti.)

20,00 €

## Secondi

Baccala, aglio, olio, peperoncino, cavoli e patate

(Pesce, latticini)

25,00 €

Agnello, carciofi, castagne e zucca.

(Sedano, latticini)

27,00 €

Bollito di Reale e mela caramellata

(Sedano, solfiti, latticini)

26,00 €

## Dessert

Biancomangiare alle mandorle.

(Frutta a guscio, latticini, glutine)

9,00 €

Il nostro castagnaccio

(Latticini, uova, frutta a guscio.)

9,00 €

Gelato al Pandolce, cannella e caramello salato al  
pompelmo.

(latticini, glutine, uova, frutta a guscio)

9,00 €

# Menu Degustazione

a sorpresa dello Chef composto da :

\* \* \*

Due antipasti

Primo piatto

Secondo piatto

Dolce a scelta

50,00 € a Persona

\* \* \*

(Il menu degustazione verrà servito all'intero tavolo.  
Bevande escluse dal prezzo)

Coperto 3,00 €

“Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate”