

## ANTIPASTI

*Culatello DOP stagionato 24 mesi con gnocchetti fritti*

*Parmigiana di melanzane in cocotte*

*Fiori di zucca al forno ripieni di speck e mozzarella di bufala campana*

*Stracciatella di burrata D.O.P., confettura di  
pomodorini e ribes rossi*

*Millefoglie gratinata di funghi porcini nostrani e patate novelle*

*Insalata di funghi porcini con scaglie di grana padano e sedano selvatico*

*Finissima di manzo con scaglie di parmigiano vacche rosse, lime e avocado*

*Insalata di polpo tiepida con patate e olive taggiasche*

*Code di gamberi argentini in tempura con salsa guacamole*

## PRIMI PIATTI

*Risotto al pomodoro San Marzano con cuore di stracciatella di bufala*

*Autentico risotto Carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue*

*Tagliatelle all'uovo con funghi porcini*

*Paccheri artigianali di Gragnano trafileati al bronzo con filetti di spada, cuore di  
melanzane e pomodorini pachino*

*Gnocchetti di patate con code di gamberi argentini, filetti di pomodoro fresco e  
basilico*

## SECONDI PIATTI

*Tagliata di manzo all'Antica, porro, insalata Belga,  
trevisana e patate*

*Battuta di manzo in padella con rosmarino, peperoncino e aglio*

*La vera costoletta di vitello alla milanese  
vestita con rucetta selvatica e pomodorini pachino*

*Filetto glassato all'Amarone con patate novelle al forno*

*Filetto alla Rossini con patate novelle al forno*

*Costata cotta alla brace con patate novelle al forno*

*Fiorentina cotta alla brace (minimo per 2 persone)  
con verdure e patate novelle al forno*

*Filetto di salmone sfumato alla birra e mandorle tostate, con purea di patate al basilico*

*Scottata di tonno rosso "Pinne gialle" su misticanza e pomodori ciliegia*

## LE NOSTRE TARTARE

*Tartare di vitello con capperi, acciughe, tabasco,  
senape, salsa Worcester e parmigiano reggiano con misticanza*

*Tartare di toro con capperi, acciughe, tabasco,  
senape, salsa Worcester e vodka bianca e chips di patate*

*Tartare di tonno rosso con avocado, scorza d'arancio con riso venere e ananas*

*Tartare di salmone con aneto, ribes rossi e mango con riso venere e ananas*

## CONTORNI

*Broccoli piccanti saltati*

*Spinaci all'olio o al burro*

*Verdure grigliate*

*Patate al forno*

*Funghi porcini trifolati*

*In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04*