

TARTARE E CARPACCI

Carpaccio di punta d'anca con ruchetta selvatica, scaglie di Pecorino Toscano, pachino e mandorle tostate

Finissima di carne salada del Trentino con avocado, sedano rapa e scaglie di Grana Padano

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

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

Tartare di tonno con wasabi, noce di stracciatella e salsa di soia*

ANTIPASTI

Millefoglie di parmigiana di melanzane

Fiori di zucca al forno ripieni

Lardo di montagna DOP e pancetta piacentina DOP con gnocco fritto

Crudo di Parma Riserva, cacciatorino dello Stelvio, pachino, crostoni con olio EVO e fichi

Stracciatella di burrata DOP su pane carasau, alici del Cantabrico e pinoli tostate

Sformato di patate e funghi porcini

Insalata di funghi porcini nostrani con scaglie di Grana e gocce di limone

Code di gamberi argentini in tempura con salsa di guacamole

PRIMI PIATTI

Fettuccine con ragù alla toscana e ricotta salata

Autentico risotto Carnaroli con toma, Gorgonzola e giro goccia di Amarone

Bucatini alla gricia

Paccheri artigianali di Gragnano trafiletti al bronzo con luganega, porcini e scaglie di Scamorza affumicata

Risotto alla zucca mantovana e code di gambero argentino *

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con trevisana e taleggio DOP con patate novelle al forno

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 di manzo in salsa di Gorgonzola

Filetto di manzo ai funghi porcini

Costata cotta alla brace con patate novelle al forno

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

Scaloppe di pesce spada alla palermitana con julienne di verdure *

Scottata di tonno su misticanza e pomodori ciliegia *

CONTORNI

Broccoli piccanti saltati

Spinaci all'olio o al burro *

Verdure grigliate

Patate al forno

Funghi trifolati

*Nel rispetto della normativa vigente, tutto il nostro pesce è abbattuto per almeno 24h o congelato a bordo ad una temperatura non superiore a - 20 °.

Per garantire la continuità del prodotto anche fuori stagione l'alimento potrebbe essere stato congelato ad un temperatura non superiore a - 20 °.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.