

Per iniziare...

- Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi 
21,00 €
- Carpaccio di manzo con insalatina di carciofi e scaglie di formaggio di fossa 
21,00 €
- Cotechino con lenticchie al curry e purea di castagne 
20,00 €
- Trota salmonata alpina con salsa allo yogurt e aceto di mirtili 
21,00 €
- Sformatino di zucca mantovana con fonduta di toma crumbles di amaretti 
18,00 €
- Uova Poché su crema di Castelmagno con tartuto nero 
22,00 €

Le Nostre Paste...

- Risotto mantecato al rosso di Donnas, sedano rapa e nocciole 
18,00 €
- Ravioli del plin al brasato saltati al burro nocciolato e timo con spolverata di grana
20,00 €
- Tonnarelli saltati al ragout di totani su crema di piselli* 
21,00 €
- Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio 
18,00 €
- Tagliatelle fresche 30 tuorli saltate ai funghi porcini al timo 
22,00 €
- Zuppetta di castagne e mocetta con crostone di lardo
18,00 €

Per Continuare...

- Filetti di branzino con tagliatelle di verdure alla mediterranea 
26,00 €
- Ossobuco di vitello in "Gremolada" con cremoso di patate viola
24,00 €
- Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata 
24,00 €
- Maialetto di cinta in agromela con riso integrale nero alla creola 
25,00 €
- Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia 
22,00 €
- Pollo speziato con patate arrosto 
22,00 €

I piatti contrassegnati con  48,00 € (3 portate) | 60,00 € (4 portate)

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

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

Mena Detox

Tisana

Fantasia ai cereali, brunoise di verdure, frutta esotica con tofu ✓

Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia ✓

Panna cotta vegetale con salsa alla frutta

45,00 €

1908

Entrecôte alla griglia con le sue patate e verdura di stagione 🌾

32,00 €

La nostra cotoletta di sanato con Jambon alla brace di Saint-Oyen e Fontina DOP

35,00 €

Filetto di manzo (220 gr.) con patate rosolate e verdura di stagione 🌾

38,00 €

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) con contorno di patate e verdura di stagione 🌾

38,00 €

I Nostri Dolci...

Bavarese al mango e cocco con coulis di lamponi

Semifreddo al caffè, nocciole e salsa allo zabaione

Parfait al Grand Marnier e croccantino con salsa al cioccolato fondente

Friandise di nostra produzione

12,00 €

La crema di cogne / La fiocca / Crème Caramel

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Crostata con frutta di stagione

Dessert del giorno

10,00 €



Menu Bimbi

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico
Spaghetti al pomodoro



Scaloppa alla milanese (di pollo) con patatine fritte
Hamburger con patatine fritte



Gelato della nostra pasticceria

25,00 €



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

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