

Per iniziare...

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi 
21,00 €

Tartare di manzo con caviale di melanzane in emulsione alle nocciole 
21,00 €

Insalatina di seppie* alla mediterranea con crema di piselli e corallo al nero di seppia 
20,00 €

Gelato di mozzarella di bufala con battuta di pomodorini e veli di pane croccante
21,00 €

Uova Poché su crema di Castelmagno e funghi porcini  
20,00 €

Sformatino di ricotta e verdure con sauté di pomodorini al basilico  
20,00 €

Le Nostre Paste...

Risotto al pomodoro con basilico, burrata e pomodorini infornati   
18,00 €

Gnocchetti di patate allo zafferano con zucchine e code di gamberi*
20,00 €

Orecchiette fresche con ragù di salsiccia e ricotta fresca 
18,00 €

Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio 
18,00 €

Tagliolini freschi (30 tuorli) saltati ai funghi porcini e filetti di pomodoro al timo
21,00 €

Crema di cavolfiore con bruschettina di acciughe e olive
18,00 €

Per Continuare...

Ombrina boccadoro su letto di erbe con salsa beurre blanc 
26,00 €

Coniglio nostrano alla ligure con cremoso di patate alle erbe
25,00 €

Cosciotto di agnello glassato al forno con tortino di patate e funghi porcini
25,00 €

Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata 
24,00 €

Bianco di pollo in "panure" rustica e frutta secca con insalatina gourmet 
24,00 €

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia  
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
Torta gelato
Friandise di nostra produzione
12,00 €

La crema di cognac / La fiocca / Crème Caramel
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
Crostatina 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