

Dalla padella dello Chef

la Composizione di carpacci affumicati di pesce, marinati con ristretto di aceto balsamico di Modena D.O.P. e olio agli agrumi di Sicilia
€ 20.00

il Pesce del giorno
– *con olive Taggiasche e pomodorini*
– *con zenzero fresco, capperi e lime*
€ 16.00 / 18.00

la Tartare di Fassona piemontese (160 gr.) condita con cipolla bionda, capperi di Pantelleria, senape di Dijon, Worcestershire sauce e cristalli di sale Maldon. (con o senza tuorlo d'uovo)
€ 20.00

gli Hamburger di cicerchia Vegetariani con salsa guacamole
€ 12.00

il Grigliere consiglia

le Costolette di agnello alla scottadito

€ 20.00

*la Tagliata di manzo della Lessinia al naturale oppure con
cioccolato Valrhona speziato grattugiato*

€ 16.00

il Filetto di “Sorana nostrana” alla griglia oppure al pepe verde

€ 20.00

la Costata di “Sorana nostrana” allevata al pascolo

€ 4.5 / l'etto

i Contorni del giorno

€ 4.00

*Cosa c'è oggi “fuori menu” ? Ogni giorno la fantasia dei Cuochi
porta a qualcosa di nuovo...*

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine ma utilizzati solo in
caso di reale necessità*

COPERTO € 2.00