

Dalla padella dello Chef

*la Composizione di carpacci affumicati di pesce, marinati con
olio EVO infuso agli agrumi di Sicilia*

€ 20

il Pesce pescato del giorno

- con olive Taggiasche e pomodorini datterini

- con zenzero fresco, capperi e lime

€ 18 - 19

la Tartare di Fassona piemontese (160 gr.)

condita con cipolla bionda, capperi di Pantelleria, senape di

Dijon e Worcestershire sauce (con o senza tuorlo d'uovo)

€ 20

gli Hamburger di cicerchia Vegetariani con salsa guacamole

€ 14

il Grigliere consiglia

le Costolette di agnello "New Zeland" alla scottadito

€ 22

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

€ 19

il Filetto di "Sorana" della Lessinia alla griglia

€ 22

la Costata di "Sorana" della Lessinia allevata al pascolo

€ 5.5 / l'etto

i Contorni del giorno

€ 4.50

*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, PANE E SERVIZIO € 2.50