

*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 € 3.00*