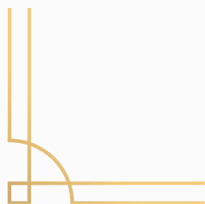


NUOVO *Menu*

di Terra e di Mare



ITA



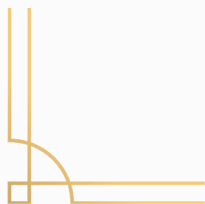
ENG



Menu di Terra

TARTARE

- | | |
|---|---------|
| Tartare di manzo
con olio evo e sale di maldon | € 16,00 |
| Tartare di manzo
con olio evo e uovo di quaglia | € 18,00 |
| Carpaccio di manzo
su chips di riso con maionese all'erba
cipollina, ed olio alla rucola | € 18,00 |
| Carpaccio di manzo
ai sali bilanciati con olio evo | € 16,00 |



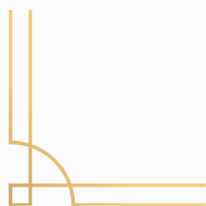
ITA



Menu di Terra

ANTIPASTI

Percorso di antipasti x2 quattro portate	€ 36,00
Gnocco fritto con crudo di Parma e stracciatella	€ 12,00
Flan al caciocavallo di grotta e cicorella fritta	€ 12,00
Uovo pochet cbt 65* su crema di pecorino romano e carciofo fritto	€ 18,00
Costine cbt glassate alla bbq	€ 12,00
Selezione di salumi dop	€ 20,00
Selezione di formaggi dop	€ 20,00



ITA



Menu di Terra

PRIMI PIATTI

Tagliolino di grano saraceno € 18,00

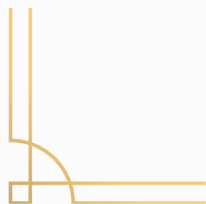
al ragù bianco di bue al tartufo nero estivo

Spaghettone € 18,00

con crema cacio e pepe e tartare di Scottona

Risotto € 22,00

agli asparagi con crumble di capocollo disidratato e polvere di cipolla rossa



ITA



Menu di Terra

SECONDI PIATTI

Straccetti di vitello all'aceto balsamico	€ 14,00
Filetto di Scottona ai funghi porcini	€ 20,00
Costata di vitello alla milanese con chips di patate	€ 28,00
Filetto di cavallo al pepe verde	€ 18,00

Per tutti i tagli alla brace, è possibile scegliere direttamente dalla nostra vetrina carni

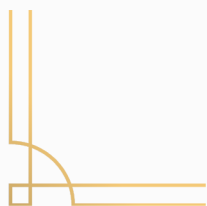
ITA



Menu di Terra

CONTORNI

Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Patatine fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00



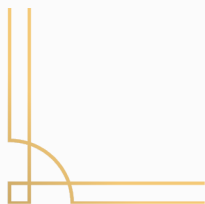
ITA



Menu di Mare

CRUDITÀ

Carpaccio di Gambero viola	€ 18,00
Carpaccio di Scampi	€ 18,00
Carpaccio di Tonno rosso	€ 16,00
Carpaccio di Cernia con olio evo, sale di Maldon e capperi fritti	€ 20,00



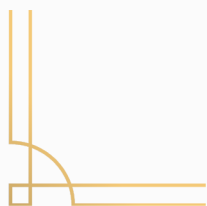
ITA



Menu di Mare

ANTIPASTI

- | | |
|---|---------|
| Insalata di mare
con verdure croccanti | € 18,00 |
| Polpo arrosto
su crema di patate al rosmarino e
cicoria fritta | € 18,00 |
| Gnocco fritto
con salmone selvaggio e stracciatella | € 15,00 |



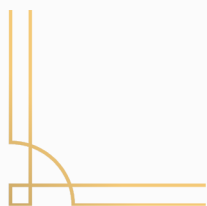
ITA



Menu di Mare

PRIMI PIATTI

Pacchero alla Cernia e pomodoro datterino	€ 18,00
Tagliolino agli scampi	€ 20,00
Spaghettoni con aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero	€ 22,00



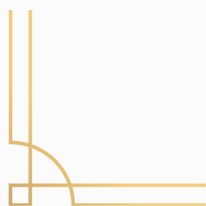
ITA



Menu di Mare

SECONDI PIATTI

Trancio di Spada alla Gallipollina	€ 16,00
Tonno rosso scottato ai tre pepi	€ 18,00
Frittura di calamari	€ 20,00
Frittura di Paranza	€ 16,00



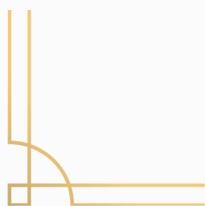
ITA



Menu di Mare

CONTORNI

Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Patatine fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00



ITA



Menu di Mare

DOLCI

- | | |
|--|--------|
| Raffaello
mousse al cioccolato delga con
caramello salato e cialda croccante | € 7,00 |
| Tarantata
cremoso al Bayles su crumble di
biscotto e fave di cioccolato,colato al
caramello salato | € 6,00 |
| Brontolo
semifreddo al pistacchio su crumble
croccante con cuore di melograno | € 6,00 |
| Lingotto d'oro
delizia al limone con cuore morbido e
salsa all'arancia | € 5,00 |
| Cheesecake
cheesecake ai frutti di bosco, al
pistacchio o al cioccolato | € 5,00 |
| Tiramisù dello Chef | € 8,00 |

ITA



Menu di Mare

BEVANDE

Acqua naturale 75 cl	€ 2,00
Acqua frizzante 75 cl	€ 2,00
Gassosa	€ 2,00
Tè al limone	€ 2,00
Coca Cola 33 cl	€ 2,50
Fanta 33 cl	€ 2,50
Coca cola 1 l	€ 5,00
Fanta 1 l	€ 5,00
<hr/>	
Birra Leffe Blonde	€ 5,00
Birra Leffe Triple Blonde	€ 7,00
<hr/>	
Amaro	€ 3,00
Grappa Barrique	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Whisky	€ 5,00
Rhum invecchiato	€ 6,00

Servizio al tavolo 2,50 €

ITA



Menu

Land Menu

TARTARE

Beef tartare € 16,00
with extra virgin olive oil and Maldon salt

Beef tartare € 18,00
with extra virgin olive oil and quail egg

Beef carpaccio € 18,00
on rice chips with chive mayonnaise and rocket oil

Beef carpaccio € 16,00
with salts balanced with extra virgin olive oil

Starter course x2 € 36,00
five courses



ENG

Land Menu

APPETIZERS

Starter course x2 four courses	€ 36,00
Fried dumpling with Parma ham and stracciatella	€ 12,00
Flan with cave caciocavallo cheese and fried chicory	€ 12,00
Egg pouch cbt 65* on pecorino romano cream and fried artichoke	€ 18,00
Ribs cbt bbq glazed	€ 12,00
Selection of DOP cured meats	€ 20,00
Selection of DOP cheeses	€ 20,00



ENG

Land Menu

FIRST DISHES

Buckwheat tagliolini € 18,00
with white beef ragout and black
summer truffle

Spaghetti € 18,00
with cheese and pepper cream and
Scottona tartare

Risotto € 22,00
with asparagus with dehydrated
capocollo crumble and red onion
powder



ENG



Land Menu

SECOND DISHES

Veal strips with balsamic vinegar	€ 14,00
Scottona fillet with porcini mushrooms	€ 20,00
Milanese veal chop with potato chips	€ 28,00
Horse fillet with green pepper	€ 18,00

*For all grilled cuts, you can choose directly
from our meat display case*



ENG

Fish Menu

SIDE DISHES

Green salad	€ 4,00
Mixed salad	€ 5,00
Grilled vegetables	€ 5,00
French fries	€ 4,00
Baked potatoes	€ 5,00



ENG

Menu

Fish Menu

CRUDITÈS

Purple prawn carpaccio	€ 18,00
Scampi carpaccio	€ 18,00
Red tuna carpaccio	€ 16,00
Grouper carpaccio with extra virgin olive oil, Maldon salt and fried caper	€ 20,00



ENG

Fish Menu

APPETIZERS

- | | |
|--|---------|
| Sea Salad
with crunchy vegetables | € 18,00 |
| Roasted octopus
on potato cream with rosemary and
fried chicory | € 18,00 |
| Fried dumpling
with wild salmon and stracciatella | € 15,00 |



ENG

Fish Menu

FIRST DISHES

- | | |
|--|---------|
| Pacchero
with grouper and datterino tomatoes | € 18,00 |
| Tagliolino
with scampi | € 20,00 |
| Spaghetti
with garlic, oil and chilli pepper with
prawn tartare | € 22,00 |



ENG

Fish Menu

SECOND DISHES

Slice of Swordfish alla Gallipollina	€ 16,00
Seared red tuna with three peppers	€ 18,00
Fried calamari	€ 20,00
Fried Paranza	€ 16,00



ENG

Fish Menu

SIDE DISHES

Green salad	€ 4,00
Mixed salad	€ 5,00
Grilled vegetables	€ 5,00
French fries	€ 4,00
Baked potatoes	€ 5,00



ENG

Fish Menu

DESSERT

- | | |
|--|--------|
| Raffaello
belgian chocolate mousse with
caramel salty and crunchy wafer | € 7,00 |
| Tarantata
creamy Bayles on biscuit crumble
and chocolate beans, poured with
caramel savory | € 6,00 |
| Brontolo
pistachio semifreddo on crumble
crunchy with a pomegranate heart | € 6,00 |
| Lingotto d'oro
lemon delight with a soft heart and
Orange sauce | € 5,00 |
| Cheescake
Cheescake cheesecake with berries,
pistachio or chocolate | € 5,00 |
| Chef's Tiramisù | € 8,00 |



ENG

Fish Menu

DRINKS

Still water 75 cl	€ 2,00
Sparkling water 75 cl	€ 2,00
Carbonated	€ 2,00
Lemon tea	€ 2,00
Coca Cola 33 cl	€ 2,50
Fanta 33 cl	€ 2,50
Coca cola 1 l	€ 5,00
Fanta 1 l	€ 5,00

Leffe Blonde Beer	€ 5,00
Leffe Triple Blonde Beer	€ 7,00

Amaro	€ 3,00
Grappa Barrique	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Whisky	€ 5,00
Aged rum	€ 6,00

Table service 2,50 €



ENG