



MENÙ

---

RISTORANTE



## ANTIPASTI FREDDI

<b>Gazpacho Andaluso (9)</b>	12 €
Crema fredda di pomodoro e ortaggi secondo la tradizione spagnola.	
<b>Caesar Salad (3, 4, 7, 1)</b>	16 €
Lattuga romana, pollo croccante, scaglie di parmigiano e salsa caesar fatta in casa.	
<b>Caprese di Mozzarella (7)</b>	15 €
Pomodoro di stagione, mozzarella fresca, basilico e olio extravergine.	
<b>Hummus Artigianale (1, 11)</b>	18 €
Crema di ceci con tahina e tocco agrumato, servita con pane tostato.	
<b>Melone e Prosciutto Riserva (12)</b>	16 €
Melone dolce servito con prosciutto crudo selezionato.	
<b>Panzanella Toscana (1)</b>	14 €
Insalata toscana con pomodoro, pane rustico, verdure fresche e vinaigrette.	
<b>Carpaccio di Pesce Spada agli Agrumi (4)</b>	22 €
Sottili fette di pesce spada marinate agli agrumi e olio extravergine.	
<b>Tartare di Manzo al Coltello (3, 10)</b>	18 €
Carne di prima qualità preparata al momento e condita con ingredienti selezionati.	
<b>Tartare di Pesce Fresco (4)</b>	19 €
Pescato del giorno all'amo e tagliato al coltello, condito con agrumi freschi ed erbe aromatiche.	



## ANTIPASTI CALDI

### Provola alla Griglia con Pomodori Secchi (7)

11 €

Provola gratinata al forno con pomodori secchi e basilico fresco.

### Asparagi Verdi alla Griglia con Spuma di Aioli (3)

9 €

Asparagi teneri alla griglia con spuma di aioli fatta in casa.



## PRIMI PIATTI

---

### Giganti Neri (1, 3, 14)

20 €

Pasta ripiena di salmone e parmigiano con salsa speciale dello chef.

### Spaghetti alle Vongole (1, 3, 14)

21 €

Spaghetti con vongole fresche, aglio, olio extravergine e prezzemolo.

### Risotto ai Gamberi (1, 2, 3, 4)

20 €

Risotto cremoso con gamberi selezionati e fumetto di mare.

### Spaghetti al Pomodoro e Basilico (1)

17 €

Salsa di pomodoro fresco, aglio e basilico.

Su richiesta: peperoncino o burrata fresca.

### Piatto del Giorno (Quotazione secondo proposta)

Specialità del giorno a base di prodotti freschi e stagionali di mercato.



## SECONDI DI CARNE

Pollo dello Chef (6, 7, 9, 10) 19 €

Petto di pollo succoso con ricetta speciale della casa e verdure fresche di stagione.

Entrecôte alla Griglia (7) 26 €

Entrecôte grigliata con contorno.

Disponibile con salsa al parmigiano o al pepe nero.

Bavette di Manzo Argentino (7, 9, 12) 22 €

Tenero taglio argentino cotto a fuoco lento con verdure stagionali saltate.

Entraña con Patate Speziate (1, 9, 10) 21 €

Tipico taglio argentino di diaframma alla brace, servito con patate a spicchi croccanti e spezie della casa.

Picanha con Purè del Giorno (7) 22 €

Pregiato taglio tipico argentino e brasiliano, succoso e con venatura di grasso. servito con purè artigianale del giorno.

Chuletón di Manzo 9 €/100 gr

Costata di manzo selezionata per marezzatura e frollatura, cotta alla brace.

Grigliata Mista di Carne (1, 7, 9, 10) 30 € pp

(min. 2 pers.)

Selezione dei nostri migliori tagli alla brace con patate dorate e verdure dell'orto.



## SECONDI DI PESCE

### Rana Pescatrice in Salsa Verde (3, 4, 7, 9, 10)

24 €

Rana pescatrice cotta delicatamente con tradizionale salsa verde alle erbe.

### Baccalà Confit Aglio e Miele (4, 9, 10, 12)

25 €

Baccalà cotto a bassa temperatura con emulsione di aglio, olio e miele.

### Calamari al Nero (4, 9, 12, 14)

19 €

Calamari cotti lentamente nel proprio inchiostro secondo la tradizione.

### Pesce del Giorno (Quotazione al peso secondo varietà)

Il miglior pescato fresco del giorno.

Chiedere al personale per la proposta attuale.



## C O N T O R N I

---

### Erbette saltate in padella

7 €

Erbette fresche di stagione saltate con olio extravergine di oliva.

### Verdure miste in gratin (1, 7)

7 €

Verdure di stagione gratinate al forno con una croccante doratura.

### Insalatina verde (4, 9, 12, 14)

7 €

Misticanza di insalate fresche di stagione.

### Patate al forno

7 €

Patate dorate al forno con olio extravergine di oliva e aromi.



## DESSERT

---

### Sorbetto del Giorno

7 €

Sorbetto artigianale alla frutta, ideale come fine pasto leggero e digestivo.

### Zuppa Inglese (1, 3, 7, 12)

8 €

Pan di Spagna all'alchermes alternato a strati di crema pasticcera e al cioccolato.

### Tiramisù della Casa (1, 3, 7)

8 €

Savoardi inzuppati nel caffè espresso con crema al mascarpone e cacao amaro.

### Mascarpone con Gocce di Cioccolato (3, 7)

7 €

Densa e vellutata crema al mascarpone arricchita con gocce di cioccolato.

### Mousse al Dulce de Leche (1, 3, 7)

7 €

Soffice e leggera mousse dal sapore intenso di tradizionale dulce de leche.

### Dolce del giorno (Quotazione secondo proposta)

La proposta artigianale del giorno dello chef.

Chiedere al personale.



— TRADIZIONE —

# BOLOGNESE



Tagliere di Salumi e Formaggi Locali (7, 12) 18 €

Selezione artigianale di salumi e formaggi del territorio.

Tagliatelle al Ragù Bolognese (1, 3, 9) 16 €

Pasta fresca all'uovo con ragù tradizionale a lenta cottura.

Tortellini in Brodo (1, 3, 7, 9) 18 €

Tradizione emiliana in brodo artigianale di carne.

Tortellini in Crema di Parmigiano (1, 3, 7) 18 €

Pasta fresca ripiena in crema di Parmigiano Reggiano.

Lasagna alla Bolognese (1, 3, 7, 9) 16 €

Sfoglia fresca, ragù tradizionale e besciamella gratinata.

Cotoletta alla Bolognese (1, 3, 7, 9) 26 €

Vitello croccante con prosciutto crudo e crema al Parmigiano.





Cereali contenenti glutine	I
Crostacei	2
Uova	3
Pesce	4
Arachidi	5
Soia	6
Latte	7
Frutta a guscio	8
Sedano	9
Senape	10
Semi di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti	12
Lupini	13
Molluschi	14



I numeri in apice identificano gli allergeni presenti nei piatti (Reg. UE 1169/2011).

Informazioni dettagliate disponibili su richiesta.

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento termico nel rispetto delle procedure HACCP.