

*"La perfezione richiede tempo e dedizione:
come i piatti prelibati, anche le grandi opere
necessitano di pazienza e impegno."*

*Utilizziamo con scrupolo materie prime accuratamente selezionate e
tutte le preparazioni sono realizzate internamente.*

*Pertanto, chiediamo cortesemente ai nostri stimati clienti di mostrare
gentilmente pazienza nel corso dell'attesa, poiché l'elaborazione
meticolosa e la dedizione con cui creiamo questi piatti richiedono un
adeguato lasso di tempo.*

*Nel frattempo, desideriamo augurarvi una straordinaria esperienza
culinaria, accompagnata dalla vista incantevole e dalla piacevole
compagnia delle persone accanto a voi.*

M E N U A L L A C A R T A

*Inquadra il QR
per il menù in altre lingue*



A N T I P A S T I	Uovo 60 Sessanta <i>uovo cotto a bassa temperatura (60 minuti a 60 gradi) servito su fonduta di mezzano di malga e finferli</i> ^{3 7}	15
	Polenta con Fonduta e Porcini <i>polenta di Storo servita con fonduta di mezzano di malga e funghi porcini</i> ^{3 7 9}	13
	Affettati di Selvaggina <i>prosciutto di cinghiale, prosciutto di cervo, salame di cinghiale, lardo di Patanegra e petto d'oca con finferli sott'aceto di nostra produzione</i> ^{1 12}	13
	Tartare di Fassona Piemontese <i>condita con olio e sale, servita con i suoi condimenti</i> ^{10 12}	18
	Manzetta della Valcavallina <i>magatello di vitellone marinato con erbe aromatiche, zucchero e sale, accompagnato da giardiniera fatta in casa</i> ¹²	14
	Carpaccio di Black Angus <i>manzo irlandese affumicato servito con ravanelli marinati e burro d'arachidi</i> ^{5 12}	14

A N T I P A S T I <i>di pesce</i>	Misto Pesce <i>carpaccio di spada e tonno affumicato, luccio in carpione su polentina di Storo, salmone affumicato con formaggio erborinato, mini tartare di trota salmonata marinata e le sue uova</i> ^{4 7 12}	15
	Luccio in Carpione <i>cotto al forno marinato con olio, aceto, cipolle, chiodi di garofano, alloro e rosmarino, servito con polenta di Storo</i> ^{4 5 12}	15
	Polpo Scottato <i>cotto a bassa temperatura, scottato e servito con rucola, mela e maionese al lampone</i> ^{3 5 14}	16
	Plateau di Crudità <i>carpacci e tartare secondo pescato, gamberi rossi di Mazara del Vallo e Scampi, con frutta e salse in abbinamento</i> ^{2 4 12}	25
P R I M I	Agnolotti di Nonna Anita <i>ravioli fatti in casa ripieni di stracotto di manzo e spinaci, serviti con burro, salvia e pancetta</i> ^{1 3 7 9 12}	13
	Tagliatelle ai Funghi Porcini <i>pasta fatta in casa con funghi porcini</i> ^{1 3 7 9}	13
	Gnocchi di Zucca <i>gnocchi fatti in casa serviti con ragù di salsiccia, riduzione di vino rosso e scaglie di ricotta salata</i> ^{1 3 7 9 12}	15
P R I M I <i>di pesce</i>	Tagliolini all'Astice <i>pasta fresca fatta in casa con pomodorini, astice e la sua bisque</i> ^{1 2 3 9 12}	25
	Linguine al Pesce Spada <i>con pomodorini e olive nere taggiasche</i> ^{1 4 9}	14

Secondi di	Guancia di Manzo <i>guancia di manzo stufata secondo la tradizione con purè di patate</i> ^{7 9 12}	18
C A R N E	Sella di Vitello al Principe Orloff <i>arrosto di vitello con vellutata a base gorgonzola e funghi porcini servita con polenta di Storo</i> ^{7 9 12}	18
	Bocconcini di Cinghiale in Civet <i>stufato di cinghiale, servito con polenta di Storo</i> ^{9 12}	18
	Filetto di Cervo <i>scottato in padella con il fondo bruno e servito con finferli e coulis di mirtillo</i> ^{9 12}	25
	Filetto di Manzo selezione Luxury <i>Filetto di manzo, cotto a bassa temperatura e finito in padella con fondo bruno, servito con crema di peperoni e zucchine alla scapece</i> ^{1 9 12}	30

Secondi di	Persico Dorato <i>impanato e fritto, pomodorini confit, servito con salsa al cetriolo, yogurt ed erba cipollina</i> ^{1 3 4 5 7}	17
P E S C E	Filetto di Salmerino <i>filetto di salmerino con pomodorini e olive taggiasche, servito con spinaci</i> ⁴	19
	Filetto di Rombo <i>filetto di rombo cotto al forno, servito con cavolfiore viola e salsa allo zafferano</i> ^{1 4 7 9}	20
	Filetto di Branzino d'Orbetello <i>filetto di branzino servito con crema di piselli e limone candito</i> ^{4 9}	18
	Fritto Misto di Mare <i>calamari, gamberetti, gamberone accompagnato con polpette di verdure al limone e salsa agrodolce</i> ^{1 2 5 12 14}	20

C O N T O R N I	Insalata Mista	6
	Cavolo Cappuccio con Vinaigrette di Mario ^{10 12}	6
	Patate Fritte Rustiche ^{1 5}	5

B E V A N D E	Acqua 0,75 Lt	2.5
	Bibite in Lattina	3.5
	Birra in Bottiglia	4.5
	Calice di Vino	da 4 a 9
	Vino della Casa 0,25 Lt / 0,5 Lt / 1 Lt	2.5 / 5 / 10
	<i>Richiedi la carta per scoprire i vini in bottiglia</i>	
	Coperto ^{1 11}	2.5

Si prega la Gentile Clientela di comunicare in anticipo eventuali intolleranze ed allergie al personale. Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate, pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche (Reg. UE 1169/11).

PREZZI IN EURO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO

Un leggero sovrapprezzo è contemplato per le porzioni divise in due, le quali non costituiscono esattamente la metà, ma comportano un supplemento di due euro.