

A N T I P A S T I	<b>Uovo 60 Sessanta</b>	15	C A R N E	<i>Secondi di</i> <b>Entrecote di Angus Irlandese</b>	20
	<i>uovo trentino di montagna, crema di topinambur, gocce di pesto di aglio orsino e chips di topinambur</i> <sup>3 5</sup>			<i>bistecca di contrafiletto di bovino irlandese, burro al timo, servita con patate gratinate, senape in grani Digione e sale Maldon</i> <sup>7 9 10</sup>	
	<b>Carpaccio di Cervo Affumicato</b>	17		<b>Sella di Vitello al Principe Orloff</b>	18
	<i>carpaccio affumicato di cervo, misticanza, mirtilli e coulis di mirtilli</i>			<i>arrosto di vitello con vellutata a base gorgonzola e funghi porcini servita con polenta di Storo</i> <sup>7 9 12</sup>	
	<b>Battuta di Fassona Piemontese</b>	20		<b>Pluma di Maialino Iberico Duroc</b>	25
	<i>carne di fassona piemontese battuta al coltello, olio e sale, capperi, scalogno e senape</i> <sup>10</sup>			<i>pluma di maialino marinata con spezie e cotta a bassa temperatura, servita con carotine baby, crema di carote e zenzero</i> <sup>6 7 10</sup>	
	<b>Polpette di Capriolo</b>	18		<b>Filetto di Cervo</b>	25
	<i>polpette di brasato di capriolo impanate con farina di mais, maionese al lampone ed erba cipollina</i> <sup>1 3 5 7 9 12</sup>			<i>cervo marinato con spezie, scottato in padella e scaloppato con fondo di selvaggina, servito con chutney di mele e taccole cotte a bassa temperatura con olio e timo</i> <sup>9 12</sup>	
A N T I P A S T I	<b>Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo</b>	23		<b>Filetto di Manzo selezione Luxury</b>	30
<i>di pesce</i>	<i>tartare di tonno, olio, sale, crema di mela, sedano caramellato e fiori di capperi</i> <sup>4 9</sup>			<i>marinato con spezie, cotto a bassa temperatura e finito in padella con del fondo di manzo, servito con ristretto di vino rosso e pannocchiette baby</i> <sup>7 9 12</sup>	
	<b>Baccalà Mantecato</b>	16		<i>Secondi di</i> <b>Filetto di Salmerino Alpino</b>	25
	<i>baccalà cotto nel latte, emulsionato con olio caldo aromatizzato al rosmarino e aglio, cialde di polenta di Storo</i> <sup>4 7</sup>		<b>P E S C E</b>	<i>filetto di salmerino alpino cotto a bassa temperatura con aromi, servito con pak-choi, crema di sedano e limone candito</i> <sup>4 9</sup>	
	<b>Polpo Scottato</b>	20		<b>Filetto di Orata di Orbetello</b>	20
	<i>polpo cotto a bassa temperatura e scottato in padella, gazpacho, crostini di pane e stracciatella fiordilatte</i> <sup>1 5 7 9 12 14</sup>			<i>filetto di orata allevata in mare aperto, cotta al forno, servito con salsa di pomodoro, cipolle, capperi, olive taggiasche e crostini di pane fritto</i> <sup>1 4 5</sup>	
P R I M I	<b>Agnolotti di Nonna Anita</b>	15		<b>Fritto Misto di Mare</b>	20
	<i>ravioli fatti in casa ripieni di arrosto di vitello, arrosto di lonza di maiale, spinaci, burro, salvia e pancetta</i> <sup>1 3 6 7 9 10 12</sup>			<i>calamari, code di mazzancolla, gamberone accompagnato da polpette di verdure al limone e maionese all'erba cipollina</i> <sup>1 2 3 5 6 10 14</sup>	
	<b>Tagliatelle ai Funghi Porcini</b>	14		<b>C O N T O R N I</b>	
	<i>pasta all'uovo fatta in casa trafilata al bronzo, mantecata con burro e funghi porcini</i> <sup>1 3 6 7 9 10</sup>			<b>Insalata Mista</b>	6
	<b>Ravioli di Riso Nero e Strachitunt DOP</b>	20		<b>Cavolo Cappuccio con Vinaigrette di Mario</b> <sup>4 10 12</sup>	8
	<i>ravioli fatti in casa ripieni di Strachitunt, serviti con pera, cipolla candita, salsa di zafferano e panna acida</i> <sup>1 3 6 7 9 10</sup>			<b>Patate Fritte Rustiche</b> <sup>1 5</sup>	5
P R I M I	<b>Sedanini con Coda di Rospo e Pancetta</b>	16		<b>Funghi Porcini</b> <sup>9</sup>	8
<i>di pesce</i>	<i>pasta all'uovo fatta in casa trafilata al bronzo, bocconcini di coda di rospo, pancetta e salsa di pomodorini datterini</i> <sup>1 4 9</sup>			<b>Polenta di Storo</b>	4
	<b>Fettuccine ai Gamberi Rossi di Mazara</b>	25		<b>B E V A N D E</b>	
	<i>pasta all'uovo fatta in casa trafilata al bronzo, code di gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di melanzane, pomodorini e basilico</i> <sup>1 2 3 6 9 10</sup>			<b>Acqua 0,75 Lt</b>	2.5
	<b>Ravioli al Luccio</b>	16		<b>Bibite in Lattina</b>	3.5
	<i>pasta all'uovo fatta in casa, luccio, ricotta, piselli, crema di piselli e aglio nero</i> <sup>1 3 4 6 7 9 10 12</sup>			<b>Birra Bionda Bitburger</b>	4.5
				<b>Vino della Casa 0,25 Lt / 0,5 Lt</b>	2.5 / 5
				<i>PREZZI IN EURO COMPENSIVI DI IVA E SERVIZIO</i>	
				<b>Coperto</b> <sup>1 5 7 11 12</sup>	3