



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	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>	14
	Luccio in Carpione <i>cotto al forno marinato con olio, aceto, cipolle, chiodi di garofano, alloro e rosmarino, servito con polenta di Storo</i>	15
	Affettati di Selvaggina <i>prosciutto di cinghiale, prosciutto di cervo, salame di cinghiale, lardo di Patanegra e petto d'oca</i>	12
	Carpaccio di Black Angus <i>manzo irlandese affumicato servito con ravanelli marinati e burro d'arachidi</i>	14
	Tartare di Fassona Piemontese <i>condita con olio e sale, servita con i suoi condimenti</i>	18
	Manzetta della Valcavallina <i>magatello di vitellone marinato con erbe aromatiche, zucchero di canna e sale, accompagnato da giardiniera fatta in casa</i>	14
	Polenta con Fonduta e Porcini <i>polenta di Storo servita con fonduta di mezzano di malga e funghi porcini</i>	13
	Plateau di Crudità <i>carpaccio di tonno rosso del Mediterraneo, carpaccio di branzino, tartare di ricciola, scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo gran piatto di crudo secondo pescato con frutta e salse in abbinamento</i>	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>	13
	Caserecce di Farro ai Funghi Porcini <i>pasta fatta in casa di farro integrale con funghi porcini</i>	12
	Gnocchi Taleggio, Nocciole e Salvia <i>gnocchi fatti in casa serviti con fonduta di taleggio, granella di nocciole tostate, polvere di salvia e spuma di taleggio</i>	14
	Tagliatelle alla Boscaiola <i>tagliatelle fatte in casa con carote, zucchine, piselli e funghi porcini</i>	10
P R I M I	Fettuccine ai Gamberi Rossi di Mazara <i>di pesce mantecate con crema di melanzane e pomodorini</i>	20
	Linguine al Pesce Spada <i>con pomodorini e olive nere taggiasche</i>	14

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 allergiche (Reg. UE 1169/11).

C A R N E	Secondi di	Noce di Vitello con Funghi Porcini	17
		<i>arrosto di vitello servito con funghi porcini e polenta di Storo</i>	
		Guancia di Manzo	18
		<i>guancia di manzo stufata secondo la tradizione con purè di patate</i>	
		Sella di Vitello al Principe Orloff	18
		<i>arrosto di vitello con vellutata a base gorgonzola, servita con funghi porcini e polenta di Storo</i>	
	Bocconcini di Cinghiale in Civet	17	
	<i>stufato di cinghiale, servito con polenta di Storo</i>		
	Filetto di Cervo	25	
	<i>scottato in padella con il fondo bruno di cervo e servito con sedano rapa</i>		
	Filetto di Manzo selezione Luxury	30	
	<i>Filetto di manzo, cotto a bassa temperatura e finito in padella con fondo bruno, servito con indivia belga grigliata</i>		
P E S C E	Secondi di	Filetto di Persico Dorato	17
		<i>impanato e fritto, servito con pomodorini confit e salsa al cetriolo, yogurt ed erba cipollina</i>	
		Filetto di Salmerino al Forno	19
		<i>filetto di salmerino con pomodorini e olive taggiasche, servito con spinaci</i>	
		Filetto di Branzino di Orbetello	18
		<i>filetto di branzino servito con crema di piselli e limone candito</i>	
	Fritto Misto di Mare	20	
	<i>calamari, gamberetti, gamberone accompagnato con salsa agrodolce</i>		
C O N T O R N I		Insalata mista / Verdure	6/5
		Cavolo cappuccio con vinaigrette di Mario	6
		Patate fritte rustiche	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 bianco o rosso 0,25 Lt	2.5
		Vino della casa bianco o rosso 0,5 Lt	5
		Vino della casa bianco o rosso 1 Lt	10
		<i>Richiedi la carta per scoprire i vini in bottiglia</i>	
	Coperto	2.5	

prezzi in euro comprensivi di iva e servizio

Per motivi stagionali e di reperibilità alcuni dei suddetti prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale e tutte le preparazioni di pesce destinate ad essere consumate crude sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/04

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

Pertanto, chiediamo cortesemente ai nostri stimati clienti di gentilmente mostrare 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.