

*"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	15	C A R N E	Secondi di Guancia di Manzo	18
	<i>uovo cotto a bassa temperatura (60 minuti a 60 gradi) servito su fonduta di mezzano di malga e tartufo nero</i> ^{3 7}			<i>guancia di manzo stufata secondo la tradizione con purè di patate</i> ^{7 9 12}	
	Polenta con Fonduta e Porcini	13		Sella di Vitello al Principe Orloff	18
	<i>polenta di Storo servita con fonduta di mezzano di malga e funghi porcini</i> ^{3 7 9}			<i>arrosto di vitello con vellutata a base gorgonzola e funghi porcini servita con polenta di Storo</i> ^{7 9 12}	
	Affettati di Selvaggina	14		Bocconcini di Cinghiale in Civet	18
	<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}			<i>stufato di cinghiale, servito con polenta di Storo</i> ^{9 12}	
Tartare di Fassona Piemontese	18	Filetto di Cervo	25		
<i>condita con olio e sale, servita con i suoi condimenti</i> ^{10 12}		<i>scottato in padella con il fondo bruno e servito con finferli e coulis di mirtillo</i> ^{9 12}			
Manzetta della Valcavallina	14	Filetto di Manzo selezione Luxury	30		
<i>magatello di vitellone marinato con erbe aromatiche, zucchero e sale, accompagnato da giardiniera fatta in casa</i> ¹²		<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}			
Polpette di Capriolo	16	P E S C E	Secondi di Persico Dorato	17	
<i>polpette impanate con farina di mais e ripiene di brasato di capriolo, servite con maionese al lampone fatta in casa</i> ^{1 3 5 9 12}			<i>impanato e fritto, con insalatina fine di finocchio crudo e arancia pelata a vivo</i> ^{1 3 4 5}		
A N T I P A S T I di pesce	Misto Pesce		15	Filetto di Salmerino	19
	<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}			<i>filetto di salmerino con pomodorini e olive taggiasche, servito con spinaci</i> ⁴	
	Luccio in Carpione		15	Filetto di Rombo	20
	<i>cotto al forno marinato con olio, aceto, cipolle, chiodi di garofano, alloro e rosmarino, servito con polenta di Storo</i> ^{4 5 12}			<i>filetto di rombo cotto al forno, servito con crema di topinambur e funghi shitake saltati in padella</i> ⁴	
	Polpo Scottato	16	Filetto di Orata di Orbetello	18	
	<i>cotto a bassa temperatura, scottato in padella e servito con crema di fagioli Borlotti, crostini di pane e olio al rosmarino</i> ^{1 9 14}		<i>filetto di orata servito con friarelli saltati, pomodorini confit e pane fritto</i> ^{1 4 5}		
P R I M I	Agnolotti di Nonna Anita	14	C O N T O R N I	Insalata Mista	6
	<i>ravioli fatti in casa ripieni di stracotto di manzo e spinaci, serviti con burro, salvia e pancetta</i> ^{1 3 7 9 12}			Puntarelle con Vinaigrette di Mario	6
	Tagliatelle ai Funghi Porcini	13		Patate Fritte Rustiche	5
	<i>pasta fatta in casa con funghi porcini</i> ^{1 3 7 9}			Insalatina Tiepida di Radicchio Tardivo	8
	Gnocchi di Zucca	15		<i>scottato in padella con aceto balsamico e pancetta</i> ¹²	
Maccheroncini al Ragù di Coniglio	16	B E V A N D E	Acqua 0,75 Lt	2.5	
<i>fatti in casa, trafilati al bronzo, serviti con un ragù bianco di coniglio tagliato al coltello.</i> ^{1 3 7 9 12}			Bibite in Lattina	3.5	
Crema di Fagioli Borlotti	12		Birra in Bottiglia	4.5	
<i>con ditalini fatti in casa trafilati al bronzo e pancetta croccante.</i> ^{1 3 9}			Calice di Vino	da 4 a 9	
P R I M I di pesce	Ravioli al Luccio		15	Vino della Casa 0,25 Lt / 0,5 Lt / 1 Lt	2.5 / 5 / 10
	<i>ripieni di luccio e ricotta, serviti con vellutata di pomodorini</i> ^{1 3 4 7 12}		<i>Richiedi la carta per scoprire i vini in bottiglia</i>		
Linguine al Pesce Spada	14	Coperto	3		
<i>con pomodorini e olive nere taggiasche</i> ^{1 4 9}					

PREZZI IN EURO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO

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).

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.