

<b>A N T I P A S T I</b>	<b>Misto Pesce</b> <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>	<b>14</b>
	<b>Luccio in Carpione</b> <i>cotto al forno marinato con olio, aceto, cipolle, chiodi di garofano, alloro e rosmarino, servito con polenta di Storo</i>	<b>15</b>
	<b>Affettati di Selvaggina</b> <i>prosciutto di cinghiale, prosciutto di cervo, salame di cinghiale, lardo di Patanegra e petto d'oca</i>	<b>12</b>
	<b>Carpaccio di Black Angus</b> <i>manzo irlandese affumicato servito con scaglie di ricotta salata e puntarelle</i>	<b>14</b>
	<b>Tartare di Fassona Piemontese</b> <i>condita con olio e sale, servita con i suoi condimenti</i>	<b>18</b>
	<b>Manzetta della Valcavallina</b> <i>magatello di vitellone marinato con erbe aromatiche, zucchero di canna e sale, accompagnato da giardiniera fatta in casa</i>	<b>14</b>
	<b>Polenta con Fonduta e Porcini</b> <i>polenta di Storo servita con fonduta di mezzano di malga e funghi porcini</i>	<b>13</b>
	<b>Plateau di Crudità</b> <i>gran piatto di crudo secondo pescato con frutta e salse in abbinamento</i>	<b>25</b>
	<b>su prenotazione</b>	
<b>P R I M I</b>	<b>Agnolotti di Nonna Anita</b> <i>ravioli fatti in casa ripieni di stracotto di manzo e spinaci, serviti con burro, salvia e pancetta</i>	<b>13</b>
	<b>Caserecce di Farro ai Funghi Porcini</b> <i>pasta fatta in casa di farro integrale con funghi porcini</i>	<b>12</b>
	<b>Gnocchi Taleggio, Nocciole e Salvia</b> <i>gnocchi fatti in casa serviti con fonduta di taleggio, granella di nocciole tostate, polvere di salvia e spuma di taleggio</i>	<b>14</b>
	<b>Tagliatelle alla Boscaiola</b> <i>tagliatelle fatte in casa con carote, zucchine, piselli e funghi porcini</i>	<b>10</b>
<b>P R I M I</b>	<b>Ravioli al Luccio</b> <i>ravioli fatti in casa ripieni di luccio e ricotta, serviti con vellutata di pomodorini e basilico</i>	<b>13</b>
<i>di pesce</i>		
	<b>Linguine al Pesce Spada</b> <i>con pomodorini e olive nere taggiasche</i>	<b>14</b>

C A R N E	<i>Secondi di</i>	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 carciofi spadellati e crema di topinambur</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	<i>Secondi di</i>	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
		Puntarelle con vinaigrette di Mario	6
		Patate fritte rustiche	5
B E V A N D E		Acqua 0,5 / 1 Lt	2 / 3
		Bibite in lattina	3.5
		Birra in bottiglia	4.5
		Calice di vino	da 3.5 a 6
		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*