

Menù Degustazione

Compreso l'abbinamento di un bicchiere di vino per ogni piatto

Minimo per 2 persone

Dalla terra.....

Il Flan di Funghi Porcini

Funghi trifolati e fonduta leggera al Parmigiano

Jeio curvé extra dry spumante Bisol

I Caserecci di grano duro "Benedetto Cavalieri"

Con ragù di anatra e radicchio rosso

Marzemino Trento Doc Vigna Fornas "Vivallis"

Il Ganassino di manzo stufato

Con ristretto di vino rosso e polenta

O'Lillo Toscano Rosso Cortona „Baracchi“

€ 38,00 menù completo

Dal mare...

La Piovra grigliata all'aceto stravecchio

Con insalata di frutta

Jeio curvé extra dry spumante Bisol

La "Calamarata" pasta di Gragnano

Con calamari e datterini

Traminer delle Venezie igt "Paladin"

La coda di Pescatrice alla "pizzaiola"

Catarratto Sicilia Igt Aquilae

€ 39,00 menù completo

La Nostra Cucina

Per iniziare...

Il Flan di Funghi Porcini

Funghi trifolati e fonduta leggera al Parmigiano

La Piovra grigliata all'aceto stravecchio

Con insalata di frutta

La terrina d'Oca alla senape rustica

Con misticanze al balsamico e mostarda di frutta "Le Tamerici"

I Calamari ripieni alla ligure

Con verdure croccanti e carciofi spadellati

Il Lardo di montagna e la Bresaola di cinghiale

Con marmellata di cipolle rosse e carpaccio di mandarini

Un bel piatto di...

La "Calamarata" pasta di Gragnano

Con calamari e datterini

Gli Spaghetti "Benedetto Cavalieri" ai ricci di mare

della Sicilia e bisque di gamberi

Il Risotto rosso

Con fagiolini dell'occhio e salame d'oca (minimo 2 persone)

I Caserecci di grano duro "Benedetto Cavalieri"

Con ragù di anatra e radicchio

La Passata di ceci di Spello

Con piccolo spezzatino di pesce spada al timo

E poi...

La Tagliata di Cielo e Vino

di Black Angus con patate "fine de ratte" rosolate

Il Ganassino di manzo stufato

Con ristretto di vino rosso e polenta

Il Filetto di Canguro alla griglia

Salsa ai mirtilli rossi e tartara

Gli spiedini di Gamberi al bacon

Leggermente piccanti, frutta e uova di salmone Balik

La coda di pescatrice alla "pizzaiola"

Il Nostro Piatto di Formaggi 4/6

Selezione di formaggi accompagnati da mostarde e salse

P.S. alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

I Salumi

<i>“Il Tradizionale”</i> <i>Piatto ai salumi della tradizione: Salame crudo, Pancetta, Lardo di Montagna, Coppa</i>	€ 7,00
<i>“ Il Ricercato ”</i> <i>Piatto ai Salumi della selezione: Speck, d’Anatra, Prosciutto crudo, Petto d’Oca</i>	€ 9,00

Vini al Bicchiere

Vini Bianchi e Rosati

<i>Jeio cuveé extra dry spumante Bisol</i>	€ 3,50
<i>Traminer delle Venezie igt “Paladin”</i>	€ 4,00
<i>Catarratto Sicilia Igt “Aquilae”</i>	€ 3,50
<i>Pigato Riviera di Ponente Durin</i>	€ 4,00

Vini Rossi

<i>“il Baciàle” Monferrato Doc Braida G. Bologna</i>	€ 4,00
<i>O’Lillo Toscano Rosso Cortona „ Baracchi“</i>	€ 4,00
<i>Marzemino Trento Doc Vigna Fornas “Vivallis”</i>	€ 4,00
<i>Shymer Syrah – Merlot Siciulia igt Baglio Pianetto</i>	€ 4,50

Vini da Dessert

<i>Moscato d’Asti Docg Paolo Saracco</i>	€ 4,00
<i>Moscato di Noto RA’IS Baglio Pianetto</i>	€ 4,50
<i>Albana Passito Romagna Docg</i>	€ 4,50