

Antipasti di mare

Crudo di pesce

Tartare gamberi rossi* con arancia e finocchio, tartare di salmone* con mango* e mandorle, tartare di branzino* con mele e sedano, scampi di Norvegia*, ostrica fine de claire* (2,4,8,9,14)
€ 30,00

Gratinato di pesce

Capasanta gratinata*, involtino di pesce spada gratinato*
scampo gratinato*, gamberone gratinato*, calamari gratinati* e sauté di cozze* con crostoni* (1,2,3,4,6,7,8,12,14)
€ 25,00

Calamaretti* scottati

su crema di patate viola e bruschetta* agli aromi (1,2,4,6,7,9,12,14)
€ 16,00

Antipasti di terra

Selezione di salumi e formaggi

finocchiona, mortadella al tartufo, fiocco di prosciutto, guancialino al pepe, salame Franciacorta barricato, arista affumicata, trilogia di formaggio con marmellata fatta in casa e giardiniera (1,7,9,12)
€ 16,00

Gnocco fritto gourmet*

con carpaccio di Angus affumicato e mousse di castagne* (1,6,7,8,9)
€ 15,00

Tartare di scottona Irlandese alla Gregorio (1,3,4,10,12)

€ 20,00

Tomino alla piastra

con porcini trifolati* crema di mais (7,8)
€ 12,00

Primi Piatti di mare

Risotto al profumo di arancia con gambero reale* (2,3,4,6,7,9,12,14)
€ 16,00

Linguine di grano duro alle vongole* (1,2,4,6,12,14)
€ 14,00

Conchiglioni con ragù di pesce spada* ai 3 pomodori
e mandorle tostate (1,2,4,6,8,9,12,14)
€ 16,00

Paccheri di pasta fresca con astice americano* (1,2,4,6,8,12,14)
€ 26,00

Primi Piatti di terra

Risotto con lamelle di porcini*
in corbello di grana padano (3,6,7,9,12)
€ 14,00

Fusilloni trafilati al bronzo cacio e pepe,
croccante di pistacchio e pere caramellate (1,3,6,7,8,9)
€ 12,00

Maltagliati di pizzoccheri* alla valtellinese
con fonduta di fontina della valle (1,3,6,7,8,9)
€ 13,00

Casoncelli De.Co. di Barbariga
con burro versato e salvia (1,3,6,7,9)
€ 15,00

Secondi Piatti di mare

Fritto di code di gambero* e carciofi*
con maionese al mango (1,2,3,4,12,14)
€18,00

Polpo scottato all'olio EVO
su crema di patate, frutti del capperò, scarola brasata, polvere di olive nere e veli di pane
croccante* (1,2,3,4,6,12,14)
€22,00

Grigliata di mare*
scampi, gamberi, salmone, seppie e branzino (2,4,12,14)
€24,00

Catalana di crostacei*
con astice, scampi, gamberoni, vegetali e frutta (2,9,12)
€35,00

Lingotto di tonno scottato*
morbido agli spinaci, cipolle caramellate e salsa al mandarino (3,4,6,7,9,10,12)
€20,00

Secondi Piatti di terra

Tagliata di puledro ricetta 1984 (6,9,12)
€18,00

Tagliata di manzo ricetta 1984 (6,9,12)
€22,00

Fondente di vitello brasato
con purea di patate e verdure al vapore (3,6,7,9,12)
€18,00

Tagliere di formaggi
con marmellata fatta in casa, mostarda e miele locale (7,10)
€16,00

Contorni

€ 4,00

Insalata mista

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (7)

Verdure alla griglia

Cipolle spadellate (6,9)

Coperto €2,00

* Prodotto congelato

** Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

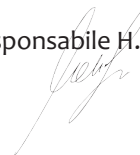
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.



Dessert

€6,00

Tiramisù fatto in casa
con scaglie di cioccolato fondente (1,3,7)

Cestino di pasta fillo* cioccolato e pere
con salsa al rum (1,3,6,7,8,12)

Nocciola, nocciola, nocciola*
(1,3,6,7,8)

Torta della nonna tiepida*
con gelato alla vaniglia (1,3,6,7,8)

Frutta e sorbetti

€6,00

Gelato artigianale alla crema
con salsa alla nutella e crumble di biscotto (1,3,6,7,8)

Sorbetto al frutto della passione
con dadolata di mango e cialda al cioccolato bianco* (7)

Composta di fragole
con zucchero di canna e lime

Macedonia di frutta fresca