



## *Le Primizie*

*Plateu Royale  
di crudità\**  
(consigliato per 2 persone)

*allergene: 4,5,8*

**€ 55,00**

\*\*\*\*\*

*Affettati misti con gnocco fritto*

*allergene :9*

**€ 14,00**

\*\*\*\*\*

*Formaggi misti  
con miele di castagno e confettura*

*allergene: 3*

**€ 12,00**

**Elenco allergeni ultima pagina menù**

\* *Prodotti preventivamente bonificati ai sensi del reg. CE n.853/2004*



## *Antipasti*

<i>Salmone marinato alla svedese con burrata di andria e crema di pane di segale</i> <b>allergene - 3,5,9</b>	<b>€ 17,00</b>
<i>Tris di tartare di pesce con frutta e verdurine</i> <b>allergene - 4,5,8</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Tentacolo di polipo alla griglia con crema di zucca e mousse di caprino</i> <b>allergene - 3,5</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Insalata di mare profumata al basilico</i> <b>allergene -4,5,8</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Tomino alla milanese con cipolla di tropea caramellata e ragù di funghi</i> <b>allergene -3,9,14</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Battuta di fassona tagliata a punta di coltello accompagnata con rosso d'uovo</i> <b>allergene -14</b>	<b>€ 17,00</b>

**Elenco allergeni ultima pagina menù**

\* *Prodotti preventivamente bonificati ai sensi del reg. CE n.853/2004*



## Primi Piatti

<i>Risotto carnaroli con filetto di persico al burro e salvia con glasse al balsamico di modena</i> <b>allergene -3,5</b>	<b>€ 17,00</b>
<i>Spaghetti con zuppetta ai frutti di mare</i> <b>allergene -4,5,8,9</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Pacchero fresco con rana pescatrice e funghi porcini</i> <b>allergene - 5,9</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Risotto alla milanese con ossobuco di vitello</i> <b>allergene -3,9</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Pappardelle con ragù di selvaggina</i> <b>allergene - 3,9,14</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Ravioloni di spinaci ripieni al formaggio di montagna mantecato al burro con le erbe e perlage di tartufo</i> <b>allergene -3,9,14</b>	<b>€ 18,00</b>

**Elenco allergeni ultima pagina menù**

\* *Prodotti preventivamente bonificati ai sensi del reg. CE n.853/2004*



## Secondi Piatti

*Filetto di branzino con crema alla norma e  
insalata di fagiolini alle erbe* € 24,00

**allergene -5**

*Fritto di paranza* € 18,00

**allergene - 4,5,8,9**

*Grigliata di mare con pescato del  
giorno* € 26,00

**allergene - 4,5,8**

*Tagliata di manzo al rosmarino* € 19,00

**allergene -**

*Petto di anatra con mandarino e  
purea di patate al mascarpone* € 22,00

**allergene -3**

*Guancia di maialetto al chardonnay e  
spicchi di polenta arrosto* € 25,00

**allergene -13**

**Elenco allergeni ultima pagina menù**

\* *Prodotti preventivamente bonificati ai sensi del reg. CE n.853/2004*



## Contorni

<i>Verdure grigliate</i> <b>allergene -</b>	€ 6,00
<i>Patatine fritte</i> <b>allergene -9</b>	€ 5,00
<i>Funghi Porcini trifolati</i> <b>allergene -</b>	€ 8,00
<i>Purea di patate</i> <b>allergene - 3_</b>	€ 6,00
<i>Insalata verde o mista</i> <b>allergene</b>	€ 5,00

**Coperto € 3,50**

**Elenco allergeni ultima pagina menù**

\* *Prodotti preventivamente bonificati ai sensi del reg. CE n.853/20*

## *Dolci*

<i>Tiramisù classico</i> allergene - 3,9,14	€ 6,00
<i>Torta del giorno</i> allergene - 3,9,14,	€ 7,00
<i>Torta cheese cake ai frutti di bosco</i> allergene - 3,9,14	€ 8,00
<i>Crem brûlé</i> allergene - 3,14	€ 5,00
<i>Sorbetti al cucchiaino a gusti vari</i> allergene -	€ 5,00
<i>Gelato</i> allergene -3,9,14	€ 5,00
<i>Tartufo al cioccolato</i> allergene - 1,3,7,9,10,11,14,	€ 7,00
<i>Tartufo al pistacchio</i> allergene -1,3,7,9,10,11,14,	€ 7,00

**Elenco allergeni ultima pagina menù**

\* *Prodotti preventivamente bonificati ai sensi del reg. CE n.853/2004*