



Menù

Antipasti

IL CULATELLO 20



burro, crostoni caldi e giardiniera

IL CRUDO 24MESI 18

bufala e pomodorini

oppure

Melone dell' Az.Agr.Camurein (Antichi Meloni Reggiani)



SOTTILI DI VITELLO ARROSTO 18

servito freddo a carpaccio con salsa bernese

IL PINZIMONIO 10



slice di verdure fresche e vinaigrette al lime e classica

IL CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 18

pepe rosa e lime

LA TARTARE DI MAZZANCOLLE 18

aromatizzata agli agrumi

L'INSALATA DI MARE 18

arricchita con capperi, olive taggiasche, ciliegini pachino, sedano





Primi Piatti

GLI GNOCCHI 15



barbabietola e crema di taleggio

LA GRAMIGNA 15

timballo alla siciliana con pomodo melanzane basilico provola



I MEZZI PACCHERI 15



pecorino fiore sardo stagionato, cannella e miele d'acacia

LO SPAGHETTONE 18

del pastificio Gentile di Gragnano alla carbonara di mare

LA FREGULA 18

con vongole sgusciate, timo, maggiorana e scalogno

IL RISOTTO 25

carnaroli classico, champagne e gambero rosso di mazara
(min.2 persone)





Secondi Piatti

IL FRITTO DI MARE 20

di calamari e gamberi e salsa tartara

IL FILETTO DI BRANZINO 20

scottato in padella e verdure brasate

I CALAMARI ALLA GRIGLIA 20

serviti con una insalatina mista di stagione,
una prelibatezza per l'estate

SARDE ALLA BECCAFICO 20

preparate con una farcia di pangrattato, uvetta, pinoli, capperi
pecorino e prezzemolo, servite con ratatouille di verdure

BATTUTA DI MANZO ALLA FRANCESE 18

preparata con scalogno, capperi, acciughe, cetriolini
agrodolci, senape, tuorlo d'uovo, tabasco e worchester

SUPREMA DI POLLO 18

in crema di erborinato di bufala e spinaci

GUANCIALINO DI MAIALE 20

brasato al balsamico e patata schiacciata

VITELLO 20

arrosto con fondo bruno e patate prezzemolate

Contorni

POMODORI E CIPOLLA 5

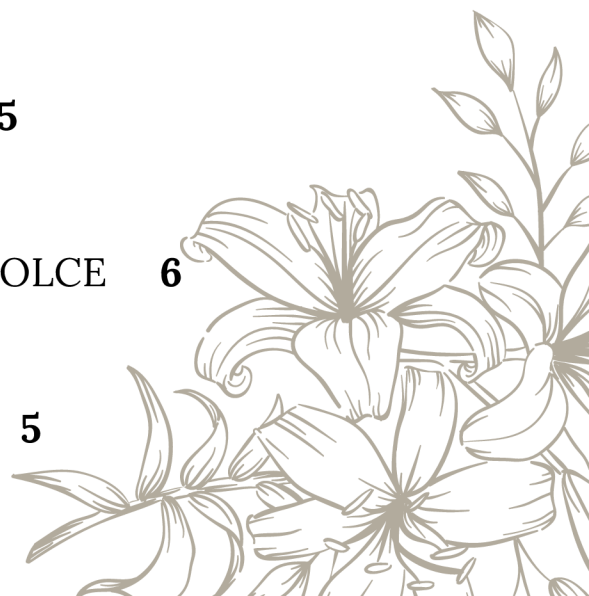
INSALATA MISTA 5

GIARDINIERA DI VERDURE AGRODOLCE 6

SPINACI AL VAPORE 5

PATATE PREZZEMOLATE 5

COPERTO € 2,50





Dolci

(di nostra produzione)

BUNET 7

dolce al cucchiaino piemontese (langhe) di morbida consistenza a base di uova, latte, cacao, amaretti e caramello

CREME BRÛLE' 7

dessert elegante e raffinato e' una crema alla vaniglia dalla consistenza liscia e vellutata a base di panna, tuorli d'uovo, e zucchero caramellato

TIRAMISU' 7

dolce al cucchiaino tra i piu' conosciuti al mondo. E' composto da strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffe' ed alternati ad una crema al mascarpone spolverato con cacao amaro

PANNA COTTA 7

dolce al cucchiaino dalla consistenza morbida e compatta a base di panna fresca, zucchero e gelatina; la nostra viene aromatizzata con estratto di vaniglia e profumata al sassolino accompagnata da un culis di "Mojito alla Fragola"

PESCHE AL FORNO 7

dessert alla frutta della tradizione italiana preparate separando le due meta' e farcendole con un ripieno a base di cacao, amaretti, mandorle, liquore amaretto e cuocendole al forno. servite con crema al mascarpone e gelato alla crema

FRUTTA DEL GIORNO 6

