



# 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 pomodoro 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**

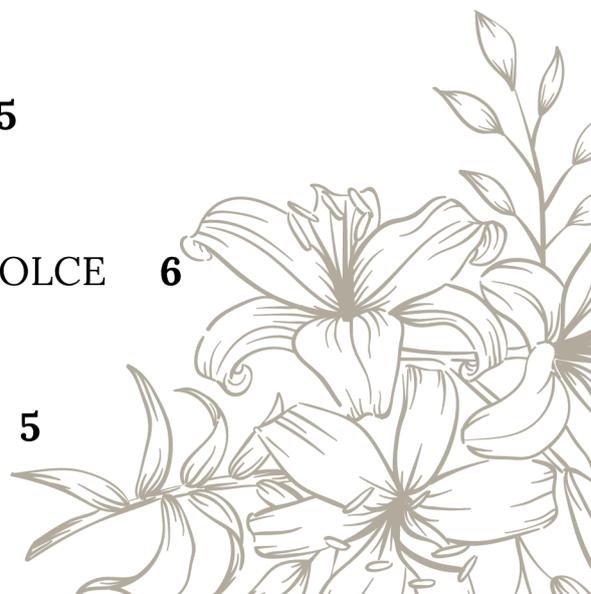
**INSALATA MISTA 5**

**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 caffè' 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**

