



SFORMATINO €14

la dolcezza delle patate, la nota sapida della pancetta e l'avvolgente cremosità della fonduta di gorgonzola in un abbraccio di sapori

PARMIGIANA €15

melanzane vellutate, pomodoro san marzano, formaggio filante e reggiano stagionato; un filo d'olio evo e basilico fresco esaltano la tradizione con un tocco raffinato.

CECI E MAZZANCOLLE € 18

una vellutata morbida e avvolgente che incontra la dolcezza delle mazzancolle: un connubio raffinato, cremoso e irresistibile, capace di conquistare al primo assaggio

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO € 18

un'esplosione di freschezza, dolce e raffinato, esaltato dal tocco aromatico del pepe rosa. Un piatto elegante e seducente.



COPERTO € 2,50



Menù

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE €18

che accolgono un ragù di culatello ricco e profumato: un primo piatto dal gusto intenso e raffinato, che celebra l'eccellenza emiliana.

GNOCCHI €15

di patate, morbidi che accompagnano una vellutata crema di formaggi e zafferano; il tocco saporito della pancetta croccante conferisce un'esplosione di gusto elegante e irresistibile.

MEZZI PACCHERI € 18

racchiusi in una cremosa carbonara rivisitata con i profumi del mare: un incontro sorprendente tra tradizione e freschezza marina, dal sapore intenso e raffinato

FREGULA € 18

tipica pasta a grani sarda che esalta la freschezza delle vongole, immersa in un sughetto con timo e maggiorana, profumato di mare: un piatto accattivante, autentico e irresistibilmente mediterraneo.





SECONDI PIATTI

GUANCIALINO € 20

di maiale tenerissimo al balsamico, adagiato su soffici patate schiacciate: un incontro di sapori intensi e genuini

SUPREMA € 18

di pollo morbida e succosa, abbracciata da una cremosa salsa al gorgonzola e impreziosita dalla croccantezza della granella di pistacchio. Un atto d'amore fra la pianura padana ed i pendii siciliani

FILETTO DI BRANZINO € 20

cotto al forno, delicato ed esaltato da pomodorini, olive e aromi mediterranei: leggerezza e gusto, un piatto che racconta di mare e vacanze.

SARDE A BECCAFICO € 20

farcite con pangrattato, uvetta e pinoli, cotte al forno: un piatto rappresentativo della tradizione siciliana dal gusto ricco, agrodolce e rustico.





Menu CONTORNI

PATATE PREZZEMOLATE € 5

al vapore, arricchite dal profumo fresco del prezzemolo ed aglio: semplicità e gusto che conquistano sempre.

POMODORI E TROPEA € 5

in insalata, la croccantezza e nota aromatica della cipolla di tropea conferisce un sapore rustico e irresistibilmente mediterraneo

SPINACI AL VAPORE € 5

leggeri e genuini, conservano intatto tutto il loro sapore naturale e le proprietà salutari

BROCCOLO AFFOGATO € 5

stufato lentamente con cipolla e olive: contorno tipico delle tavole siciliane, ricco di profumi intensi e sapori caserecci

GIARDINIERA IN AGRODOLCE € 5

cotta a bassa temperatura in sottovuoto: croccante e colorata, mantiene pressoché inalterata le proprietà organolettiche e nutrizionali, in un'esplosione di freschezza e gusto autentico





Menù DESSERT

PANNA COTTA € 7

al sassolino, incontra la golosità del caramello salato e la croccantezza delle arachidi tostate: elegante, cremoso e irresistibilmente intrigante.

BONET € 7

omaggio al piemonte: morbido al cacao e amaretti, arricchito da un gocciolo di rum e caramello; un classico dal gusto avvolgente che conquista al primo assaggio

ZUPPA INGLESE € 7

strati di soffici savoiardi inzuppati nell'alchermes, crema pasticcera e al cacao che si fondono in un dessert goloso; ne racconta Pellegrino Artusi scrittore e gastronomo romagnolo considerato il **“padre della cucina italiana moderna”** che nel 1891 pubblicò il celebre manuale **“La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”**

TIRAMISU' EXPRESS € 7

servito nella sua veste più autentica: savoiardi inzuppati al caffè e crema al mascarpone ottenuta da una “pâte à bombe” pastorizzata, a base di uova biologiche di galline di razze speciali. Il risultato è un tiramisù dal gusto più ricco, avvolgente e vellutato