



ANTIPASTI	CULATELLO DI ZIBELLO MOSTARDA DI MELE E PERE COTOGNE	35,00	PRIMI	SPAGHETTI AL RISTRETTO DI PARANZA CALAMARETTI SPILLO	30,00
	BATTUTA DI FASSONA RAFANO, MAIONESE D'OSTRICA E CAVIALE	40,00		MEZZI PACCHERI ASTICE E RICCI	40,00
	FRESCO DI MOZZARELLE POMODORI ASCIUGATI E BASILICO	25,00		RAVIOLO DI BASILICO CANOLICCHI E PROVOLA	25,00
	SPAGHETTI AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA	25,00		RISOTTO LIMONE E CAPPERI GAMBERI CRUDI	30,00
	CRUDO DI TONNO PANZANELLA, GAZPACHO	35,00		AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE	30,00
CRUDO DI SCAMPI ANANAS, CETRIOLI E GIN	50,00				

IL MENU DEGUSTAZIONE	FRESCO DI MOZZARELLE POMODORI ASCIUGATI E BASILICO	
	130,00	CRUDO DI TONNO PANZANELLA, GAZPACHO
	SPAGHETTI AL RISTRETTO DI PARANZA CALAMARETTI SPILLO	
	AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE	
	AGNELLO FRESCO DI CAPRA E MELANZANA	
	DESSERT PICCOLA PASTICCERIA	

PESCI	LUCCIO IN CONSERVA POLENTA DI GRANO SARACENO	45,00	CARNI	PICCIONE ARROSTO RABBARO E LAMPONI	45,00
	RICCIOLA DEL MEDITERRANEO FRITTA SEDANO, PUNTARELLE E MELA VERDE	40,00		AGNELLO FRESCO DI CAPRA E MELANZANA	40,00
	BACCALÁ AL VAPORE PEPERONI, ALICI E CAPPERI	40,00		FILETTO DI MANZO CROCCANTE DI TARTUFO NERO, ASPARAGI E BERNESE	55,00





DESSERTS	ANANAS, MAIS E CARMELLO	15,00
	CIOCCOLATO, FRAGOLE E YOGURT	15,00
	GELATO AL FIORDILATTE MANTECATO AL MOMENTO	15,00
	TORTA DI ROSE CREMINO AL VOV E SCORZETTE DI LIMONE DEL GARDA	20,00