



ANTIPASTI	CULATELLO DI ZIBELLO MOSTARDA DI MELE E PERE COTOGNE	35,00	PRIMI	LINGUINE AL RISTRETTO DI PARANZA CALAMARETTI SPILLO	30,00
	CRUDO DI SCAMPI ANANAS, CETRIOLI E GIN	50,00		SPAGHETTI CHIOGGIOTTI	35,00
	FRESCO DI MOZZARELLE POMODORI ASCIUGATI E BASILICO	25,00		AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE	30,00
	SPAGHETTI AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA	25,00		RAVIOLO DI BASILICO COLATURA DI POMODORO E ALICI	25,00
	CAPESANTE ARROSTO MAIONESE D'OSTRICHE E AVOCADO	30,00		RISOTTO AL PREZZEMOLO GAMBERI CRUDI	30,00
	TIEPIDO DI POLPO KETCHUP DI DATTERINI E PATATE AL CURRY	25,00			

IL MENU DEGUSTAZIONE	FRESCO DI MOZZARELLE POMODORI ASCIUGATI E BASILICO
	130,00
	CAPESANTE ARROSTO MAIONESE D'OSTRICHE E AVOCADO
	LINGUINE AL RISTRETTO DI PARANZA CALAMARETTI SPILLO
	AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE
	AGNELLO CAPPERI, MELANZANA E UVETTA
	DESSERT PICCOLA PASTICCERIA

PESCI	ANGUILLA ALLA BRACE AGLIO CANDITO	45,00	CARNI	PICCIONE ARROSTO MIELE MILLEFIORI E SPEZIE	45,00
	RICCIOLA DEL MEDITERRANEO FAGIOLINI, COZZE E PREZZEMOLO	40,00		AGNELLO CAPPERI, MELANZANA E UVETTA	40,00
	BACCALÁ FRITTO POMODORO VERDE E MAIONESE AL LEVISTICO	40,00		FILETTO DI MANZO PERFETTO DI FEGATO GRASSO D'ANATRA, TARTUFO NERO	55,00
	CATALANA D'ASTICE MINIMO PER 2 PERSONE	75,00 p.p.			





DESSERTS	PERA, VERBENA E VANIGLIA	15,00
	RICOTTA DI BUFALA, CILIEGIE E YOGURT	15,00
	CIOCCOLATO E ALBICOCHE	15,00
	GELATO AL FIORDILATTE MANTECATO AL MOMENTO	15,00
	TORTA DI ROSE CREMINO AL VOV E SCORZETTE DI LIMONE DEL GARDA	20,00

