



## CENA

"Smoking, drinking, never thinking of tomorrow, nonchalant...diamonds shining, dancing, dining with some man in a restaurant...is that all you really want?"  
Cantava Ella Fitzgerald in Sophisticated lady...

## **Antipasti**

Tartare di manzo classica	€ 12,00
Cotechino mantovano con lenticchie	€ 12,00
Capesante** saltate con crumble di arachidi piccanti e crema di cavolo nero	€ 16,00
Souté di cozze e lupini €11,00	
Tartare di gamberi rossi** di Mazara con dressing agli agrumi € 16,00	
Puntarelle con alici del Cantabrico e crostino al nero di seppia	€ 10,00
Verdure di stagione alla curcuma e profumo di timo limone	€ 10,00
Crema di topinambur con carciofi croccanti e crostoni ai 5 cereali al profumo di rosmarino	€ 11,00

## **Primi piatti**

Bucatini cacio e pepe con cime di rapa	€ 11,00
Tagliatelle fatte in casa al ragu' di cinghiale	€ 12,00
Risotto al radicchio e taleggio	€ 11,00
Spaghettoni lupini e carciofi con bisque di crostacei	€ 14,00
Risotto allo zafferano con capesante** scottate	€ 16,00
Linguine con colatura di alici, peperoncino e pane al nero di seppia grattugiato	€ 12,00

## Secondi piatti

Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini	€ 18,00
Chateaubriand con verdure di stagione al forno (per 2 persone)	€ 50,00
Ossobuco di vitello alla milanese con polenta	€ 18,00
Costata con verdure di stagione al forno	€ 26,00
Filetto al Pimm's con carciofi saltati con menta e limone € 24,00	
Hamburger di filetto con cuore di brie, bacon, misticanza e fonduta di porri	€ 16,00
Coda di rospo con funghi di Giuda, scalogno caramellato e olive taggiasche	€ 24,00
Astice gratinato al forno con panura alle erbe agrumate ed insalatina di cavolo nero	€ 30,00
Polpo alla griglia* su crema di patate e cime di rapa piccanti	€ 22,00
Corona di branzino con giardinetto di verdure su hummus di barbabietola	€ 20,00
Insalata di filetto di manzo con germogli di soia, carote, semi di zucca, gamberi* e maracuja	€ 14,00
Insalata vegetariana in base alla stagionalità delle verdure	€ 12,00

## Contorni

€ 3,00

Patate al forno

Riso basmati

Insalatina tricolore

Lenticchie

Polenta

Cime di rapa piccanti

## **Dolci**

€ 5,00

Tortino al cioccolato fondente con salsa al cioccolato bianco

Tiramisu'

Strudel sbagliato

Pere cotte al vin brulé con zola e mascarpone

Ananas

Gelato alla crema con melograno

Sorbetto al limone

## **Coperto e servizio**

€ 3,00

\*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della disponibilità di mercato.

\*\*Il pesce destinato a essere consumato crudo e' stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo conformemente alle prescrizioni di legge.

I nostri piatti su richiesta possono essere realizzati anche per celiaci con appositi prodotti e dovuta cura da parte del nostro staff.

Almeno uno di questi ingredienti potrebbe essere presente nei nostri piatti: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.

Se avete delle intolleranze vi preghiamo di comunicarlo al nostro staff.

## Soft Drinks

€ 5,00

coca cola, aranciata, sprite, chinotto, crodino,  
ginger ale, ginger beer J. Gasco, tonica, succhi,  
Red Bull (blu, red, green, yellow, sugar free)

## Acqua

0,75 cl

€ 2,50

0,50 cl

€ 1,50

## Birre

Birra in bottiglia

€ 6,00

(Heineken, Ichnusa cruda, Sol, Omission, Baffo d'Oro Moretti, Bianca Moretti)

Birra alla spina

(Heineken, H41, Affligem, Erdinger)

Media € 4,00

Piccola € 2,50

## Vino al calice

Nebbiolo, morellino di scansano, cabernet

€ 6,00

Gewurztraminer, verdicchio, chardonnay

€ 6,00

Rosato

€ 7,00

Franciacorta

€ 8,00

Champagne

€ 10,00