

Il Foie Gras

*Tartara di Black Angus Americano Creekstone Farm
e Foie Gras marinato al sale*

€ 14,00

*Scaloppa di Foie Gras e scampo spadellato**

€ 13,00

Foie Gras marinato al sale su crostino di pan brioche

€ 12,00

Fettuccine alla carbonara di Foie Gras

€ 12,00

*Risotto ai gamberi rossi di Sicilia e Foie Gras**

Min 2 persone € 18,00

Filetto di Angus Irlandese alla Rossini

€ 26,00

La Selezione di Formaggi

Bianco di Montegalda – Veneto – Capra 30 gr € 2,50

Toma delle Langhe – Piemonte – Latte misto 30 gr € 2,00

Pecorino di fossa “dell’Abbondanza” – Romagna – Pecora 30 gr € 3,50

Blu di Lodi – Lombardia – Erborinato 30 gr € 2,00

Stilton Riserva Colston Basset – Nottingham – Erborinato 30 gr € 3,50

Brie de Meaux AOC – Ile de France – Vacca 30 gr € 3,50

Roquefort de M. Charles Selection P.O. – Roergue – Erborinat 30 gr € 5,00

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse – Emilia – Vacca 30 gr 3,50

Per Iniziare

Tartare di Black Angus Americano Creekstone Farm e crostini caldi
€ 10,00

*Scampi crudi mediterranei**
€ 25,00 ½ KG

*Duetto di tartare di tonno rosso del Mediterraneo ed erba cipollina
e branzino al profumo di lime**
€ 15,00

*Carpaccio di Baccalà islandese "Rafols"**
€ 12,00

Culatello di Zibello DOP
€ 14,00

I Primi Piatti

Zuppa di cipolle gratinata

€ 9,00

Linguina Ma'Kaira con ragù bianco di reale, pomodorini secchi e zucchine

€ 9,00

Strozzapreti orzo e farro con ragù di cervo e pomodoro di Paolo Petrilli

€ 10,00

*Guazzetto di pesce fresco**

€ 9,00

*Calamarata cacio e pepe con dadolata di gallinella di mare**

€ 10,00

*Tagliatella orzo e farro allo sgombro con capperi, pomodorini zenzero e limone**

€ 10,00

I Secondi Piatti

Filetto di Angus Irlandese alla brace e mazzetti di stagione
€ 20,00

*Costicine di agnello e patate schiacciate al rosmarino**
€ 19,00

Filetto di Angus Irlandese al sale con lardo di Patanegra e crema di rafano
(per 2 persone) € 48,00

Costata di scottona irlandese (600 gr circa)
€ 42/kg

*Scampi alla brace (Scozia)**
€ 17 ½ kg

Baccalà islandese alla Pil Pil con lemongrass
e bastoncini di patate al vapore
€ 20,00

Bocconcini di coda di rana pescatrice, lime e zenzero
*con disco di riso dorato allo zafferano**
€ 21,00

*Filetto di tonno rosso del Mediterraneo alla brace**
€ 21,00

La Pasticceria

Ananas fresco al naturale o al Grand Marnier

€ 5,00

Sorbetto al cucchiaino

€ 6,00

Tarte Tatin alle pere alla "Modi"

€ 7,00

Demi Soufflé al cioccolato con crema inglese

€ 8,00

Millefoglie scomposta con crema chantilly e frutti di bosco

€ 6,00

<i>Acqua da tavola liscia o gasata 1 lt</i>	€ 2,00
<i>Vino della casa 70 cl (cabernet o friulano)</i>	€12,00
<i>Insalata verde o mista</i>	€ 4,00
<i>Contorno</i>	€ 4,00
<i>Caffè Illy con piccola pasticceria</i>	€ 2,50
<i>Thè e Tisane Dammann</i>	€ 4,00

Coperto, pane e servizio NON si pagano

**Gentile cliente, i prodotti contrassegnati con l'asterisco vengono da noi "abbattuti" a -18°, come previsto dalla legge (OM 12.05.92), per consentirne la somministrazione a crudo e garantirne la naturale freschezza*