



MENÙ DEGUSTAZIONE

UN'ESPERIENZA DA CONDIVIDERE

I menù degustazione sono proposti all'intero tavolo: la scelta del percorso è unica tra quelli disponibili e le portate sono uguali per tutti gli ospiti.

Si invita a segnalare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari.

	Terra	Mare
Percorso della Cucina	€ 45	€ 50
<i>Un menu degustazione guidato dalla creatività dei nostri cuochi. Antipasto, primo, secondo e dessert vengono proposti a discrezione della cucina, seguendo stagionalità, ispirazione e materia prima del giorno.</i>		
Percorso a Scelta	€ 55	€ 60
<i>Un percorso degustazione costruito secondo le vostre preferenze. Antipasto, primo, secondo e dessert selezionati dagli ospiti dal nostro menù alla carta.</i>		
Percorso della Cucina con Abbinamento Vini	€ 70	€ 75
<i>La visione della cucina accompagnata dal racconto del vino. Il menu degustazione a discrezione dei cuochi, arricchito da 4 calici di vino selezionati dal nostro sommelier in abbinamento ai piatti.</i>		
Percorso a Scelta con Abbinamento Vini	€ 75	€ 80
<i>Libertà di scelta e armonia negli abbinamenti. Il menu degustazione costruito dagli ospiti dal menù alla carta, accompagnato da 4 calici di vino scelti dal sommelier per valorizzare ogni portata.</i>		

Scelte alimentari: **veg** vegano, **v** vegetariano, **sg** senza glutine, **sl** senza lattosio.

Tutti i nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano allergeni. Non possiamo quindi garantire la totale assenza di contaminazioni crociate. Per qualsiasi esigenza o allergia o intolleranza specifica, vi preghiamo di informare il personale di sala.

Allergeni: **1** Cereali contenenti glutine · **2** Crostacei · **3** Uova · **4** Pesce · **5** Arachidi · **6** Soia · **7** Latte (incluso lattosio) · **8** Frutta a guscio · **9** Sedano · **10** Senape · **11** Semi di sesamo · **12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l · **13** Lupini · **14** Molluschi.

La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità.

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

L'INIZIO

Piatti che introducono il percorso pensati per aprire il pasto con equilibrio e carattere.

**Battuta di manzo al coltello,
salsa al tuorlo, capperi e cialda di pane** I, 3, 4, 8, 10, 12 € 18
vino al calice consigliato: Prosecco Rosè Sorelle Bronca '24 € 8

Tiepido di mare con selezione di pesce al vapore e marinato SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12 € 20
vino al calice consigliato: Gruner Veltliner Alzinger '22 € 7

**Crema brûlée di squacquerone,
fico caramellato, prosciutto crudo di Parma "Bruno Casoli"** I, 3, 7 € 16
vino al calice consigliato: Gewurztraminer Alois Lageder '24 € 7

Cozze impanate, acqua di pomodorino e caprino I, 3, 7, 14 € 16
vino al calice consigliato: Serenaro Villa Venti '24 € 7

Crocchetta di castrato, salsa verde e scalogno in agrodolce I, 3, 7, 8, 9, 12 € 15
vino al calice consigliato: Morenico Ravellotti '24 € 7

**Baccalà marinato, patate lessate al prezzemolo
e olio all'arancia** SG, SL, 4, 8, 9, 12 € 18
vino al calice consigliato: I Vespri Il Teatro '24 € 7

pane coperto e servizio € 3
acqua Lurisia € 3
piadina intera € 1,5
mezza piadina € 1

PRIMI

LA TRADIZIONE

*Siamo felici e onorati di servire pasta tirata ancora al mattarello,
con uova di galline allevate in libertà.*

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo I, 3, 8, 9, 12 € 13
vino al calice consigliato: Sangiovese Rapsodya Castello Montesasso '21 € 7

**Gnocchetti di patata all'amatriciana di peperoni arrosto
e guanciaie** I, 7, 8, 9, 12 € 14
vino al calice consigliato: Etna Rosso Feudo Pignatone '24 € 9

**Monfettini "manfrìgul"
in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico** I, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14 € 16
vino al calice consigliato: I Vespri Il Teatro '24 € 7

Ravioli ripieni di bufala al nostro sugo fresco di pomodoro e basilico v, I, 8, 9 € 14
vino al calice consigliato: Cannonau Rosè 'Esole '25 € 7

**Tortelloni verdi di ricotta e spinaci
mantecati con burro al profumo di limone e salvia** v, I, 3, 7, 8, 9 € 14
vino al calice consigliato: Serenaro Villa Venti '24 € 7

**Tagliolini di pasta all'uovo con tartare di scampi,
taralli, bottarga e scorza di limone** I, 2, 3, 4, 8, 9 € 18
vino al calice consigliato: Gruner Veltliner Alzinger '22 € 7

SECONDI

IL DIALOGO

Tradizione e ricerca si incontrano in una cucina fatta di semplicità e precisione.

**Guancia di suinetto, chutney di albicocche disidratate
e carote alla paprika affumicata** SG, SL, 6, 8, 9, 12 € 24
vino al calice consigliato: Bordeaux Chateau Haut-Boutisse '23 € 9

Gratinato misto di pesce con pane profumato 1, 2, 4, 8, 9, 14 € 26
vino al calice consigliato: Trento Ferrari Perlé '19 € 10

**Vitello al punto rosa con insalata russa
ed emulsione di senape** SG, 3, 8, 10, 12 € 18
vino al calice consigliato: Cannonau Rosè 'Esole '25 € 7

**Faraona allo scalogno di Romagna glassato e saba
con patata schiacciata** SG, SL, 8, 9, 12 € 22
vino al calice consigliato: Etna Rosso Feudo Pignatone '24 € 9

**“Il Mare a Pezzi”
con pesce in tranci alla plancia e verdure all’agro saltate** SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14 € 26
vino al calice consigliato: Valdobbiadene Superiore Extra Dry Andreola € 7

Galletto alla diavola, cotto alla brace con erbe e spezie SG, SL, 8, 12 € 20
vino calice consigliato: Morenico Ravellotti '24 € 7

Pesce del giorno al sale profumato SG, SL, 4 € S.Q:
in alternativa al forno con patate e olive taggiasche in base alla disponibilità.
vino calice consigliato: Milleuve Borgo del Tiglio '24 € 7

Tagliata di:

**- Entrecôte di manzo di 250 gr scaloppata con verdure, extra vergine e
fiocchi di sale scozzese** SG, SL, 8 € 28

- Costata alla toscana, la parte più saporita della lombata
Peso minimo 1 Kg SG, SL, 8 €7/etto
vino al calice consigliato: Sangiovese Rapsodya Castello Montesasso '21 € 7

ORTO

L'ORTAGGIO È PROTAGONISTA

È il punto di partenza di un lavoro che segue il ritmo delle stagioni, tra colori che cambiano e sensibilità di cucina, dove tecniche e accostamenti nascono per dare voce a sapori autentici, spesso sottovalutati.

Cipolla dolce fondente <i>con salame fresco alla brace, formaggio Reypenear, crumble di mandorle e profumo di rosmarino</i>	€ 14
Padella della stagione <i>con selezione delle proposte dell'orto</i>	€ 14
Bruschetta di pane di grani "a taglio alta" <i>con melanzane alla parmigiana, extra vergine al basilico e scaglie di grana</i>	€ 14

CONTORNI

Fiori di zucca ripieni di ricotta e caprino in tempura	€ 10
Carote brasate al timo fresco	€ 6
Erbette di campo saltate con aglio, olio e peperoncino	€ 6
Porri stufati al burro salato	€ 6
Insalata russa	€ 7

FORMAGGI

Ogni stagione proponiamo una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia e del mondo con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellate o mostarde fatte in casa e pane integrale.

Piccola Baita di tre formaggi. € 12

Robiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia e Formaggio blu del Mediterraneo. v, i, 7, 10

Piccola Baita dei cinque formaggi. € 16

Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate/salse fatte in casa e pane integrale. v, i, 7, 10

Formaggio blu del Mediterraneo. € 8

*Semi-stagionato. Uno stupendo outsider.
Dolce, cremoso, con solo un lieve accenno delle note aromatiche dovute all'erborinatura. v, i, 7, 10*

Pecorino Villamassargia. € 8

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte ovino intero ottenuto da pecore allevate nei verdi pascoli della Sardegna. v, i, 7, 10

Stracchino all'antica. € 8

*L'antico "Strachitunt" (non lo stracchino classico), veniva prodotto durante le lunghe vie di transumanza con le vacche "stracche". Siamo in Valtaleggio a 1000 metri di quota.
Pasta compatta, cremoso con sentori balsamici. v, i, 7, 10*

Robiola di Roccaverano. € 8

*Siamo nelle Langhe ed è l'unico caprino degno di confrontarsi con i celebri chèvres d'oltralpe.
Al naso sensazioni di yogurt, di erba verde, di nocciola. v, i, 7, 10*

Formaggio Reypenear (Olanda). € 8

*Stagionato lentamente su legno, avvolto da vento e silenzio.
Burroso, intenso, con ricordi di nocciola e caramello.
Un formaggio olandese raro, profondo, sorprendente. v, i, 7, 10*

DESSERT

Zuppa Inglese v, 1, 3, 5, 7, 8, 12	€ 8
Piccola pasticceria <i>con biscotti, croccanerie e dolci della casa, accompagnata con crema inglese</i> v, 1, 3, 7, 8	€ 7
Cestino <i>con chantilly al limone, frutti di bosco</i> v, 1, 3, 7, 12	€ 7
Meringa all'acquafaba, fragole, cocco e saba VEG, SG, SL, 6	€ 8
Babà in vaso cottura <i>in bagna della casa, crema chantilly sifonata alla vaniglia</i> v, 1, 3, 7, 12	€ 8
Insalata di frutta fresca VEG, SG, SL	€ 7

GELATO E SORBETTO FATTI IN CASA

Gelato al pistacchio puro <i>con cioccolato bianco e lamponi</i> v, SG, 7, 8	€ 8
Gelato fior di latte affogato al caffè <i>e fave di cacao</i> v, SG, 7	€ 6
Gelato di latte di capra <i>con amarene di Cantiano</i> v, SG, 7, 8, 12	€ 7
Sorbetto al limone e basilico VEG, SG, SL	€ 6
Sorbetto del momento <i>con frutta fresca di stagione</i> VEG, SG, SL	€ 6

VINI AL CALICE

Valdobbiadene Superiore Extra Dry (Glera) <i>Mas de Fer Rive di Soligo Andreola (Veneto)</i>	€ 7
Prosecco Rosè di Treviso Millesimato Brut '24 (Glera e Pinot Nero) <i>Sorelle Bronca (Veneto)</i>	€ 8
Trento Ferrari Perlé '19 (Chardonnay) <i>Cantine Ferrari (Trentino)</i>	€ 10
Gewurztraminer '24 <i>Alois Lageder (Alto Adige)</i>	€ 7
Gruner Veltliner Federspiel Durnstein '22 <i>Alzinger (Austria)</i>	€ 7
Milleuve Bianco '24 (Friulano, Chardonnay, Malvasia) <i>Borgo del Tiglio (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 7
I Vespri '24 (Trebbiano) <i>Il Teatro (Romagna)</i>	€ 7
Serenaro '24 (Famoso) <i>Villa venti (Romagna)</i>	€ 7
Ghirada Garaunele Rosè '25 (Cannonau) <i>'Esole (Sardegna)</i>	€ 7
Morenico '24 (Nebbiolo, Bonarda, Vespolina) <i>Rovellotti (Alto Piemonte)</i>	€ 7
Sangiovese Superiore Rapsodya '21 <i>Castello Montesasso (Romagna)</i>	€ 7
Feudo Pignatone Etna Rosso '24 (Nerello Mascalese) <i>Emiliano Falsini (Sicilia)</i>	€ 9
Bordeaux Supérieur '23 (Merlot, Cabernet Franc) <i>Chateau Haut-Boutisse (Francia)</i>	€ 9

COCKTAIL

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	€ 7
Brezza di Diegaro <i>Vermouth bianco, Prosecco, Soda, Pompelmo</i>	€ 8
Kyr <i>Spumante Trento Doc, crème de Cassis</i>	€ 9
Negroni <i>Gin Hendrick's Orbium, Vermouth Rosso, Bitter Rosso, acqua tonica</i>	€ 10
Velluto Rosso <i>Asti Spumante, Vermouth rosso di Torino e ciliegina al maraschino</i>	€ 9
Gin & Tonic <i>Dalla nostra selezione di gin</i>	€ 9 - € 12