

I nostri Antipasti - Our Appetizers

Pomodoro Ramato grigliato, *Pesche flambè*, *Yogurt Greco & olio aromatizzato alla Menta*.

Grilled Copper Tomato, Flambé Peaches, Greek Yogurt & Mint Flavored Oil.

€ 11

Tartare (90g) di ***Vitellona Piemontese*** (24 mesi) *Senape antica, Maionese all'erba Cipollina, Mostarda di Mele*, *riduzione al Mango & Chips croccante di Mais*.

Tartare (90g) of Piemontese Vitellona (24 months) Ancient mustard, Mayonnaise with Chives, Apple Mustard, reduction of Mango & Crispy Corn Chips.

€ 12

Carpaccio di Bufala con Mousse di Rafano, *Rapanello, gocce di Zafferano, pomodorini Confit Gialli & Rossi, Velette di Ananas Costarica disidratato*.

Buffalo Carpaccio with Horseradish Mousse, Rapanello, Saffron drops, Confit cherry tomatoes and Dehydrated Costa Rican Pineapple chips.

€ 13

Aggiunta Tartufo Nero stivo "Lessinia"

€ 4

Battuta di Gambero Blu su Corallo al Nero di Seppia, Ciliege, gocce di Jalapeno.

Blue Shrimp Tartare on Squid ink coral, Cherries and Jalapeño sauce.

€ 14

Scampi crudi lavorati al Lime, con mostarda di Mango, Mele e crema di Zafferano.

Raw Shrimp processed with Lime, with Mango mustard, Apples and Saffron cream.

€ 3,6 al pezzo.

i nostri Primi – Our First Plates

Raviolo Aperto di pasta fresca con ragù di Coniglio, *gocce di salsa ai Frutti di Bosco, besciamella di Mandorle, fondo di Manzo e Julienne di Porro Croccante*.

Open fresh pasta ravioli with Rabbit ragout, Berry sauce, Almond Béchamel and Crispy Leek Julienne.

€ 15

Spaghetto Chitarra artigianale alla *Clorofilla di Basilico, Battuta di Burrata Pugliese & Gres di Limoni*.

Gragnano DOP Spaghetti with Basil chlorophyll, Burrata from Puglia, Lemon zest.

€ 14

Tortelli artigianali con Ricotta al profumo di Limone, Acqua di Pomodoro, emulsione al Basilico & Zeste di Limone.

Artisan tortelli filled with lemon scented Ricotta, tomato water, basil emulsion & lemon zest.

€ 16

Risotto del Giorno, tipo *Vialone Nano "Az.Ferron"*, *all'Amarone della Valpolicella*.

Risotto of the day, Vialone Nano "Az.Ferron" type, with Amarone della Valpolicella

€ 17

i nostri Secondi -Our Seconds Plates

Filetto di Manzo (200gr.) all'Amarone della Valpolicella.

Beef fillet (200gr.) with Amarone della Valpolicella.

€ 27

Ricciola del Mediterraneo alla fiamma, con Pesche caramellate salate, Nero di Seppia , Gocce di Jalapeño & Clorofilla di Rucola.

Seared Mediterranean amberjack, Salted caramelized peaches, Squid ink, Jalapeño drops and Rocket chlorophyl.

€ 28

i nostri Secondi alla Brace - our Grilled Seconds

Fiorentina di Manzo.

€ 6.5 euro all'etto

Filetto di Manzo. (200gr.). - Tenderloin beef.

€ 25

Costata di Manzo con Ossa. (500gr.). - Rib of Beef.

€ 26

Tagliata di Filetto di Manzo (200gr.) con Stracciatella e pomodorini Confit Gialli e Rossi.

Sliced Beef Fillet (200gr.) with Stracciatella and Confit cherry tomatoes.

€ 26

Tagliata di Bufala (200gr.) con Tartufo Nero della Lessinia.

Sliced Buffalo (200gr.) with Black Truffle of Lessinia.

€ 24

i Contorni *Mix di* *Verdure cotte di stagione | verdure grigliate | Patate al forno.*

Side Dishes *Mix di* *Seasonal cooked vegetables | Baked potatoes.*

€ 7 (mix per 2 persone) - € 4

Fonte S.Antonio (Italia-Como) 700cl.

€ 3

Caffè. Vergano a tostatura lenta.

€ 2,5

Coperto & Pane di nostra produzione con farine bio "Antico Mulino Rosso".

€ 3,5

Riordino Pane.

€ 1