



## *Antipasti*

*Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti* ♡

*Mezza porzione € 13,00*

*Porzione intera € 20,00*

*Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi) e melone*

*Mezza porzione € 16,00*

*Porzione intera € 23,00*

*Mozzarella di bufala con pomodorini, olive e basilico*

*Mezza porzione € 14,00*

*Porzione intera € 20,00*

*Melanzane alla Parmigiana*

*€ 19,00*

*Spuma di patate con le "secoe", le polpettine in umido o i funghi di bosco*

*Mezza porzione € 13,00*

*Porzione intera € 19,00*

♡ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



*Spaghetti di zucchini con pesto di rucola, pistacchio e pomodorini* ♥

€ 17,00

*Tartare di manzo alla "Figaro"*

€ 26,00

*Lumache gratinate nel loro guscio*

€ 22,00

*Vitello tonnato con capperi in fiore*

€ 22,00

*Selezione di porcini e funghi di bosco in tecia* ♥

€ 16,00

*Insalata d'Estate*

*(Misticanza, pesca, speck d'anatra, noci, salsa Roquefort)*

€ 15,00

*Verdure cotte di stagione* ♥

€ 12,00

*Insalatina mista* ♥

€ 11,00

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%



## Primi Piatti

*Cannelloni al forno con ricotta d'alpeggio e spinacine*

*Mezza porzione € 16,00*

*Porzione intera € 24,00*

*Spaghetti "alla chitarra" con pomodoro fresco e basilico* ♥

*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 21,00*

*Lasagnetta con ragù di carni bianche e finferli*

*€ 23,00*

*Vellutata di piselli con crostini dorati* ♥

*€ 18,00*

*Pappardelle integrali con le polpettine in umido*

*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 22,00*

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



*Tagliolini con funghi porcini e riccioli di prosciutto crudo  
di Parma 24 mesi*

*Mezza porzione € 16,00*

*Porzione intera € 22,00*

*Spaghetti all'Amatriciana*

*\*\*L'importo del piatto sarà devoluto in beneficenza a favore dei comuni colpiti dal terremoto\*\**

*€ 20,00 p.p.*

*Raviolini di carni bianche con tartufo nero*

*Mezza porzione € 19,00*

*Porzione intera € 26,00*

*Risotto "de secoe" . . . Antica ricetta Veneziana (min. 2 persone)*

*€ 23,00 p.p.*

*"Risi e Bisi" con fiori di zucca*

*(min. 2 persone)*

*€ 23,00 p.p.*

**Allergeni?**

*In caso di intolleranze o allergie alimentari il nostro personale  
saprà consigliarvi nel migliore dei modi*



## *Carni e Verdure*

*Carrè di agnello alle erbe con scalogno in confit e porcini "in tecia"*

€ 30,00

*Scaloppina di vitello al marsala con spinaci*

*Mezza porzione € 17,00*

*Porzione intera € 27,00*

*Fegato alla Veneziana con polenta grezza di mais Marano*

*Mezza porzione € 18,00*

*Porzione intera € 28,00*

*VEG Hamburger* 

*Hamburger di ceci, senape, pomodoro, cetriolini, con patate fritte*

€ 22,00

*Hamburger classico dello Chef*

*con patate fritte*

€ 25,00



*Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



*Suprema di pollo alla senape in grani con verdurine al vapore*  
€ 24,00

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello e schiacciata di patate all'olio evo*  
Mezza porzione € 21,00  
Porzione intera € 28,00

*Filetto di maialino nero di Norcia con patate soffici all'olio d'oliva*  
\*\*L'importo del piatto sarà devoluto in beneficenza a favore dei comuni colpiti dal terremoto\*\*  
€ 24,00

*Filetto di manzo al Barolo e porcini con millefoglie di patate*  
Mezza porzione € 23,00  
Porzione intera € 36,00

*Filetto di vitello alla Rossini con spuma di patate*  
Mezza porzione € 25,00  
Porzione intera € 38,00

*Chateaubriand guarnito con verdure di stagione e patate,  
servito con salsa alla senape, riduzione di balsamico e sale grezzo*  
€ 40,00 p.p. (minimo 2 persone)

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%



## *Menù Degustazione*

*Verdure crude in pinzimonio*  
*Insalatina tiepida con speck d'anatra e ristretto al balsamico*  
*Spuma di patate con le polpettine in umido*

...

*Vellutata di piselli con crostini dorati* ♡  
*Risotto "de secoe" (Antica ricetta Veneziana)*

...

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello*  
*su schiacciata di patate all'olio extra vergine di oliva*

...

*Millefoglie croccante alle fragole*

*Caffè servito con la piccola pasticceria*

... ..

*Prezzo per persona € 65,00 (minimo 2 persone)*

*Bevande escluse*

*Coperto e servizio compresi*