



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 zucchine 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