

** Apertura – Starter **

L'antipasto della Casa:	II
Cruditè di zucchine in crema di melograno con neve di formaggio vaccino	
Lardo di suino su julienne di insalatina e gocce di aceto balsamico	
Crostino con uova alla crema e olio al tartufo bianchetto	
Culatta di Busseto	

** Farinacei – Pasta **

Tagliatelle con crema di broccoletti calabresi aromatizzata	13
Panzerotti di magro al burro, salvia e glace di brasato	14
Raviolacci ai porcini al burro spumeggiante e grana	14
Tagliatelle all'uovo al ragout di cinghiale	14

** Pesce, Crostacei * (piatti guarniti)*

Gamberoni rossi di Mazara alla griglia	24
Pavè di ombrina panata agli agrumi	20

** Carne - Meat * (piatti guarniti)*

Arrosto di maiale alla glace di funghi	18
Reale di puro Angus grigliato (ca. 350 g)	26
Costolette di agnello al salmoriglio	18
Lonza di suino alla glace con speck e noci	17

** Dessert **

Semifreddo ai frutti di bosco con crema alla vaniglia e frammenti di savoiardi	7
Granita di limoni	5
Parfait alla vaniglia pizzicato al caramello	7
Mela al vino rosso aromatizzato alla cannella	6
La frutta del giorno	4

*Alcune preparazioni potrebbero essere disponibili in numero limitato
Coperto e servizio sono stati da noi aboliti decenni addietro*