



Antipasti- Starters

Gamberi in camicia di lardo**su letto di patate schiacciate
a l'olio evo e salsa verde ^(2,8) € 13,00
Shrimp rolled in lard on a bed of mashed potatoes with olive oil and green sauce

Ventaglio di speck di anatra affumicato con composta
di mele e tortino** al gorgonzola ^(3,7,8,12) € 13,00
Fan of smoked duck speck with compote of apple and gorgonzola cheese pie

Flan** al formaggio brie e champignons con crema
di patate e timo ^(3,7,11) € 11,00
Brie cheese flan and champignon mushrooms with potato cream and thyme

Sfogliata di baccalà** con patate, pomodorini, olive taggiasche,
sedano verde e capperi ^(4,8,9,12) € 12,00
*Composition of salted codfish with potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives,
green celery and capers*

Prosciutto di daino con funghi di stagione marinati all'olio evo e
scaglie di formaggio di montagna ^(7,12) € 12,00
Deer ham with seasonal mushrooms marinated in olive oil and mountain cheese flakes

Primi Piatti- First Courses

Gnocchi* di patate viola con crema di formaggio Bagoss
e pestò** saltato ^(1,3,6,7,9,12) € 11,00
Purple potato dumplings with Bagoss cheese cream and pestò*

Risotto alla rosa con tartara di gamberi* profumato
alla maggiorana ^(2,3,7,9,12) € 12,00
Rose risotto with marjoram scented shrimp tartar

Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo** e mirtili profumato
al rosmarino ^(1,3,7,9,12) € 11,00
Tagliatelle fresh pasta with deer ragout and blueberries seasoned with rosemary

Mezzi paccheri con frutti di mare**, pomodorini
e olive taggiasche ^(1,2,3,7,9,12,14) € 12,00
Mezzi paccheri with seafood, cherry tomatoes and Taggiasca olives

Fazzoletti di zucca alla mantovana con mostarda
di mele e salvia ^(1,3,7,8,9,10,12) € 11,00
Mantuan pumpkin handkerchiefs with mustard of apples and sage





Secondi - Second Courses

Filetto di manzo con salsa al vino rosso con giardinetto di verdure al forno ^(9,12) € 25,00
Beef tenderloin with red wine sauce with small garden of baked vegetables

Filetto di branzino** arrosto con crema di carote gialle** profumata allo zenzero e julienne di verdure** ^(4,9) € 21,00
Roasted sea bass fillet with yellow carrot cream scented with ginger and served with vegetables julienne

Maialino da latte** fondente alle castagne con cavolo brasato al cumino ^(9,12) € 19,00
Dark suckling pig with chestnuts with cumin braised cabbage

Bistecca di totano ** alla piastra con crema di barbabietole, pancetta croccante e edamame* ^(6,12,14) € 19,00
Grilled cuttlefish steak with beetroot cream, crispy bacon and edamame

Petto di anatra** caramellato al miele e soia con spinaci saltati**, pinoli ed uvetta ^(6,8,9,12) € 20,00
Caramelized duck breast with honey and soy with sautéed spinach, pine nuts and raisins

Dessert Desserts

Selezione di torte e dolci serviti al carrello ^(1,3,5,7,8) € 6,00
Selection of cakes and dessert

Coperto e acqua potabile trattata € 5,00
Cover and treated drinking water

* Prodotto surgelato all'origine - Frozen product from origin

** Prodotto fresco abbattuto durante le fasi di lavorazione - Fresh product down frozen during the processing

Tutto il pesce servito crudo o semicotto è conforme alle prescrizioni del Regolamento Ce 853/2004 Allegato Iii Sezione Vii Capitolo 3 Lettera D.3

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni - We advise the kind guests that in the food and beverages prepared and administered in this exercise, may be contained ingredients or technological adjuvants considered allergens

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze" - List of allergenic ingredients used in this exercise or listed in annex II of Reg. UE No. 1169/2011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - Shellfish and shellfish-based products
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg-based products
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish-based products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanuts-based products
6. Soia e prodotti di soia - Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and milk-based products
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) - Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery-based products
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard-based products
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame seeds and sesame based products
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg - Sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupins and lupin-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Clams and cla- based roducts





Menù Degustazione di Terra

Tasting Land Menu

Ventaglio di speck di anatra affumicato con composta
di mele e tortino** al gorgonzola (3,7,8,12)

Fan of smoked duck speck with compote of apple and gorgonzola pie

Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo** e mirtili profumato al rosmarino (1,3,7,9,12)

Tagliatelle fresh pasta with venison ragout and blueberries seasoned with rosemary

Filetto di manzo con salsa al vino rosso con giardinetto di verdure al forno (9,12)

Beef tenderloin with red wine sauce with small garden of baked vegetables

Scelta di un dessert dal carrello

Choice of one dessert

Aperitivo, acqua, caffè e coperto

Aperitif, water, coffee and cover

€ 42,00 per persona - per person

Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00;

With tasting of 4 Italian wines + € 15,00;

Menù Degustazione di Mare

Tasting Sea Menu

Gamberi in camicia di lardo** su letto di patate schiacciate
a l'olio evo e salsa verde (2,8)

Shrimp dressed in lard on a bed of mashed potatoes with olive oil and green sauce

Risotto alla rosa con tartara di gamberi* profumato alla maggiorana (2,3,7,9,12)

Rose risotto with marjoram scented shrimp tartar

Filetto di branzino** arrosto con crema di carote gialle**
profumata allo zenzero e julienne di verdure** (4,9)

*Roasted sea bass fillet with yellow carrot cream scented with ginger
and served vegetables julienne*

Scelta di un dessert dal carrello

Choice of one dessert

Aperitivo, acqua, caffè e coperto

Aperitif, water, coffee and cover

€ 42,00 per persona - per person

Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00;

With tasting of 4 Italian wines + € 15,00;

°° I menù degustazione sono serviti per la totalità dei commensali del tavolo - °° The tasting menu must be choose by all the diners of the table