

Coperto - € 3

Entrée

Piccolo Entree di Benvenuto offerto dallo Chef

abbinalo a:

Calice di Prosecco € 7

Aperol Spritz € 7

Hugo € 7

Cocktail di Frutta € 5

*Tiramisù di Tonno Rosso e Avocado Nappato con Crema al Pistacchio
e Ostriche "Fine de Claire" al Aceto Balsamico e Tropea - € 18 (1-6-8-10-12-13)*

Cruditè di Scampo e Gambero Rosso di Sicilia in Salsa agli Agrumi - € 30 (1-2-7)

Antipasti

*Salmonè "Kvitsof" Marinato al Prosecco e Agrumi
con Crema di Mango su Letto di Mela - € 22 (1-2-13)*

Ostriche "Fine de Claire" al Aceto Balsamico e Tropea - € 4 cadauna (2-12)

Tartare di Garronese alla Svizzera - € 18 (2-13-18)

Gnocco Fritto con Burrata di Puglia e Prosciutto di Parma - € 17 (9-10)

Risotto ai Due Mirtilli Mantecato alla Robiola (min 2 pers) - € 16 cad. (4-6-9-10)

Trenette con Ricciola e Pistacchi

aromatizzati alla Battuta di Timo Limone e Prezzemolo - € 18 (1-8-9-13)

Garganelli in Burrata e Pomodori Secchi Sfumati al Limoncello - € 18 (4-6-9-13)

Primi

Pappardelle al Castemagno con Porcini e Speck di Adamello - € 18 (1-9-10)

*Squadretti di Pasta Fresca con Sautè di Patate e Carciofi
in Forma di Pecorino Stagionato di Pisa - € 18 (4-9-10)*

*Gnocchetti di Pasta Fresca con Zucca Caramellata alla Cannella e Porri
Gratinati al Brie con Scrumble di Amaretto - € 18 (4-9-10)*

Gran Grigliata di Pesce e Crostacei (min 2 persone) - € 25 cadauno (1-2-7-13)

Tentacolo di Piovra saltato con Olive Taggiasche, Pinoli, Patate e Cherry - € 20 (2-13-14)

Fiorentina alla Griglia accompagnata da Condimento Aromatico - € 5/etto (2)

Filetto di Garronese in Crema di Cointreau e Pepe all'Arancia - € 22 (1-6-9)

Costatina di Cervo Sfumata al Marsala con Frutti di Bosco - € 19 (1-6-9)

Porcini Trifolati e Carciofi - € 18 (1-2-3-4)

Secondi

Contorni

Patate Fritte, Verdure alla Griglia, Insalata Mista - € 6

Porcini Trifolati - € 8

"Le Rose Noir" - € 8 (1-2-3-4-5-6-7-8)

Millefoglie con Crema Pasticciera e Frutti di Bosco - € 8 (4-6-9-10-18)

Tiramisù al Pan di Stelle Profumato al Rhum - € 8 (4-6-9-10-18)

Tiramisù Rossini - € 8 (4-6-9-10-18)

Tiramisù del Bosco - € 8 (4-6-9-10-18)

Piramide di Bignè con Gelato, Cioccolata Calda e Panna - € 10 (1-4-6-9-10-18)

Meringa a Francio con Cioccolata Calda - € 7 (1-4-6-9-10-18)

Sacher Torte Francio e Irish Coffè - € 15 (1-4-6-8-9-10-12-17-18)

Sacher Torte Francio - € 8 (1-4-6-9-10-18)

Torta di Mele Calda con Gelato - € 8 (4-6-9-10-18)

Ananas - € 7 (2-3-4)

Sorbetto del Giorno - € 5 (4-5-6-9)

Dessert

Allergeni

Di seguito la legenda numerica degli allergeni presenti nei piatti serviti.

Si informa la gentile clientela che il rischio zero da contatto non è garantito

1. Prodotto surgelato o congelato, in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto
2. Piatto adatto ai CELIACI
3. Piatto adatto ai VEGANI
4. Piatto adatto ai VEGETARIANI
5. Contiene ARACHIDI o derivati
6. Contiene ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI
7. Contiene CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
8. Contiene FRUTTA A GUSCIO
9. Contiene GLUTINE, sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
10. Contiene LATTE e derivati
11. Contiene LUPINI e prodotti a base di lupini
12. Contiene MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
13. Contiene PESCE e prodotti a base di pesce
14. Contiene SEDANO e prodotti a base di sedano
15. Contiene SENAPE e prodotti a base di senape
16. Contiene SESAMO e prodotti a base di sesamo
17. Contiene SOIA e prodotti a base di soia
18. Contiene UOVA e prodotti a base di uova