

ANTIPASTI

TAGLIERE DEL TERRITORIO AFFETTATI, FORMAGGI E CONSERVE IN ABBINAMENTO	€ 18
TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON FRUTTA E GEL DI AGRUMI	€ 15
CIMETTE DI RAPA RIPASSATE SU CIALDA CROCCANTE	€ 13
PICCOLO BUFFET DI INSALATE E VERDURE	€ 7
GRAN BUFFET DELLA DOMENICA	€ 16

MAIN

TAGLIOLINI AL LIMONE E PETALI DI FIORDALISO	€ 16
CAPPELLACI DI BURRATA CON POMODORO FRESCO E VELI DI PARMIGIANO	€ 16
BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO CON TARTUFO NERO E SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 22
FRITTURINA DI PARANZA DELL'ADRIATICO	€ 18
LO CHEF PROPONE... OGNI GIORNO, IN AGGIUNTA ALLA CARTA, ALTRI PIATTI CON INGREDIENTI DI STAGIONE E MATERIE PRIME SELEZIONATE.	DA € 13

FRUTTA E DESSERT

TARTELLETTA CON CREMA E FRUTTA FRESCA	€ 8
TORTA DELLA CASA, SOFFICE ALLE MELE CON GELATO E CANNELLA	€ 8
TAGLIATA DI ANANAS CON NOCINO/BARGNOLINO	€ 6
CHEESECAKE	€ 7
COPPA DI GELATO	€ 5
MACEDONIA CON GELATO	€ 7
SORBETTO CREMOSO DEL GIORNO	€ 4

COPERTO - € 2,50 / PERSONA

PER RISERVARE IL TUO TAVOLO, DALLA CAMERA
CHIAMA IL NUMERO 51 (RICEVIMENTO) O IL 626 (RISTORANTE)