



## Signature Dishes

Tortino di grano Saraceno e asparagi verdi, salsa all'aglio nero, insalata,  
pomodorini confit 18

xxx

Tartare di ricciola affumicata, insalata di cetrioli e ravanelli,  
panna acida all'erba cipollina 22

xxx

Battuto di manzo, tuorlo d'uovo, polvere di capperi,  
salsa senape, rucola al Balsamico 20

Tortelli di melanzane alla parmigiana, pesto leggero, mozzarella di bufala 20

xxx

Uovo bio, spaghetti di zucchine, crema di patate, chips di pane 20

xxx

Tagliatelle fatte in casa, ragù di cinghiale, passato di pastinaca,  
cipolle in agrodolce 22

Quinoa alle verdure, seitan fatto in casa, passato di piselli e menta,  
erbe fritte 22

xxx

Polpo di Mazzara del Vallo e verdure alla griglia, rucola, salsa piccante 22

xxx

Agnello in crosta di erbe aromatiche, caponata di verdure,  
salsa rosmarino 25

## Menu degustazione

Per i nostri clienti offriamo la possibilità del menù degustazione.  
Il menù varia a seconda della stagionalità dei prodotti ed è a discrezione  
del nostro Chef Guido Haverkock.

Il menù degustazione è composto da cinque portate a sorpresa, cominciando  
con un antipasto e terminando con un dessert.

Tutte le pietanze sono preparate al momento e con i migliori ingredienti che offre la stagione, sarà cura dello  
Chef rispettare eventuali diete o restrizioni alimentari comunicate.

Per motivi organizzativi il menù degustazione è disponibile solo per  
l'intero tavolo €65

Il nostro Sommelier abbinerà con piacere un calice di vino  
ad ogni portata. €30



## Dinner Menu

### Antipasti

Cappesante dorate, guacamole, misticanza in vinaigrette asiatica 22

xxx

Soppressata di maialino in crosta di pane, insalata di lenticchie e senape in grani 20

xxx

Gamberi rossi in tempura, burrata, finocchio croccante con limone candito 24

### Primi Piatti

Risotto ai crostacei affumicati, lamponi cipollotti (min. 2 pax) 22

xxx

Tortelli al brasato, burro e salvia, passato di rape rosse 20

xxx

Tagliatelle di vinaccia con ragù di capriolo e nocciola, passato di topinambur 22

### Secondi Piatti

Trota salmonata alla griglia, ratatouille di verdure, chips di patate 22

xxx

Lombo di Vitello in crosta di parmigiano, friggione carotine glassate salsa maggiorana 25

xxx

Lombata di manzo alla griglia, cavolo pak-choi, patate arrosto 25

Coperto 3,5

I nostri piatti potrebbero contenere: cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, So2 e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come so2, Lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.