

Menù dal 25 Aprile

Coperto e Pane(fatto in casa) 3.00

Antipasti

<u>Selezione di crudi...</u> : carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, scampi e gamberi rossi	25.00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana	20.00
Acciughe Nardin sott'olio del Mar Cantabrico, burrata e pane tostato	16.00
Terrina di Anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi	15.00
Frittelle di Baccalà, salsa al prosecco, nocciole tostate e patate soffiate	15.00
Spuma di Fegatini di Faraona con il nostro pancarré tostato	13.00
Scaloppe di fegato grasso d'oca in padella con fichi caramellati e pan brioche tostato	20.00
6 Lumache alla Borgogna	12.00
Salame all'aglio, Salama da sugo cotta servita fredda e Coppa di testa (tutto di nostra produzione)	10.00
Flan di asparagi con spuma di Parmigiano e tartufo nero	12.00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	15.00
Bigoli all'uovo al torchio (trafilati da noi) al sugo di seppie al nero	15.00
Tagliatelle con ragù bianco di lumache e guanciale stagionato	13.00
Tortelloni di Zucca al ragù di carne	13.00
Tortelli verdi di faraona con il suo "sugo di cottura" e tartufo nero	13.00

Secondi Piatti

Rane fritte	22.00
Stufato di lumache con funghi spugnole e patate schiacciate	20.00
Fritto di calamari, seppie e mazzancolle	20.00
Trancio di Ricciola alla griglia, zuppetta di spugnole e flan di zucchine	20.00
Anguilla a tranci cotta al forno, insalata e radicchio al limone	22.00
Costine di Agnello da latte al BBQ con patate al rosmarino	20.00
Faraona arrosto, parmigiano, cavolfiore e tartufo nero	18.00
Salama da sugo al cucchiaino con puré di patate	15.00
Trippa alla Parmigiana	15.00

Menù Degustazione..o meglio..cosa mangerei IO..!!

Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi

.....

Flan di asparagi con spuma di Parmigiano e tartufo nero

.....

Frittelle di baccalà con salsa di prosecco, nocciole e patate soffiate

.....

Bigoli all'uovo trafiletti al torchio al sugo di seppie al nero

.....

Costine di Agnello da latte al BBQ con patate al rosmarino

.....

Ricotta, canditi, fichi caramellati, liquore di Fortana e marasche e croccante di mandorle

.....

50.00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

Un peccato di gola....

Gateau caldo al cioccolato fondente con gelato di amarene Fabbri
sciropate
(cottura espressa...10 minuti di attesa)

Mascarpone con pan di spagna al cacao, *servito
nella cialda*, con salsa al caramello e caffè

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con
gelato al sedano e gocce di Aceto Balsamico

Ricotta, canditi, fichi caramellati, liquore di marasche e Fortana
e croccante di mandorle

LA Zuppa inglese

8.00

.....sottozero...

Gelato alla crema

Gelato al pistacchio di Bronte

Sorbetto di pera Ferrarese

Sorbetto di Ananas

4.00

Vino passito o liquoroso.....

....al bicchierino

Moscato di Sicilia -Baglio	4.00
Marsala Vecchio Florio '03 - Florio	4.00
Maximo - Umani Ronchi	6.00
Don Pedro Ximenez '86 - Bodega Toro Albalà	8.00

Ideale con il cioccolato:

Centesimino da uve Stramature - San Biagio Vecchio	4.00
--	------

....alla bottiglia

Morsi di Luce Moscato '05 - Duca di Salaparuta (500 ml)	25.00
Pinodise -Contadi Castaldi (750 ml)	30.00
Lajcheddu '06 - Tondini (375 ml)	28.00
Latinia '02 - Cantine Santadi (500 ml)	35.00
Malvasia delle Lipari '05 - Florio (500 ml)	35.00
Privilegio '99 - Feudi San Gregorio (500 ml)	35.00
Marsala Terre Arse '98 - Florio (750 ml)	25.00
Marsala Baglio '94 - Florio (750 ml)	35.00
Donna Franca 15 anni - Florio (500 ml)	25.00
Marsala Superiore "Ventennale" Vecchio Samperi -M.de Bartoli (500ml)	35.00
Madera 10 years - Enriques & Enriques (750 ml)	50.00
Recioto della Valpolicella '00 (Metodo Classico) - Villa Rinaldi(375 ml)	35.00
Recioto della Valpolicella '98 (Metodo Classico) - Villa Rinaldi (750 ml)	70.00
Vigna Serè '03 - Romano Dal Forno (500 ml)	120.00
Sauternes Chateau d'Yquem '98 - Lur Saluces (375ml)	180.00
Sauternes Chateau d'Yquem '97 - Lur Saluces (750 ml)	380.00

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Brut (<i>Chardonnay, P. Nero, P.Bianco</i>) – C. Castaldi	6.00
Rosè (<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>) – Contadi Castaldi	6.00

..bianchi ..

“Scaia” (<i>Garganega, Chardonnay</i>)- Ten. Sant’Antonio	5.00
Vermentino “Montecucco” - Collemassari	5.00
Le Sense de Fruit (<i>S.Blanc, S.Gris, Semillion</i>) (<i>biodinamico</i>) - F.Pascal - Le Sonc Blanc / (<i>Bordeaux</i>)	5.00

..rossi..

Dolcetto “Vigna la Lepre” – Fontanafredda	5.00
Sangiovese Petrignone – Tre Monti	5.00
“Fermo” Pinot Nero – Cantina della Volta	5.00
Cà dei Frati Sangiovese – Bragagni (<i>Biodinamico</i>)	5.00