



ALLA CARTA

ANTIPASTI

Selezione dei nostri antipasti	Euro 18,00
Scaloppa di Foie Gras con riduzione di Sautern e frutta fresca	Euro 18,00
Hamburger di tartare di manzo con pomodoro confit, misticanza e salsa Tartara	Euro 15,00
Tuorlo d'uovo marinato su crema di patate e tartufo	Euro 18,00
Mozzarella di bufala "Mondragone" in crosta di pane con pomodorini al basilico e peperoni	Euro 12,00
La nostra millefoglie di melanzana con pomodori arrosto e mozzarella di bufala	Euro 12,00
Filetto di sgombro con crema di sedano rapa, chevice di cipolla rossa e insalatina di bietola	Euro 14,00

PRIMI PIATTI

Risotto all'Amarone con scaglie di Monte Veronese (<i>la nostra specialità</i>)	Euro 14,00
Risotto con bocconcini di Vitello e sedano croccante	Euro 14,00
Maccheroncini di pasta fresca con bocconcini di coniglio	Euro 14,00
Tagliatelle di pasta fresca con vellutata di Parmigiano Reggiano e tartufo nero	Euro 18,00
Bigoli al torchio con ragout di quaglia e bucce di limone carammelate	Euro 14,00
Tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia	Euro 14,00
Gnocchi di patate con polpo, gamberi e cozze	Euro 18,00
Zuppa di pomodoro arrosto con crema di peperoni gialli, olio al basilico e mignonette	Euro 12,00

SECONDI PIATTI

Grigliata di carni miste	Euro 25,00
Capretto al forno con patate	Euro 15,00
Fiorentina	l'etto Euro 5,50
Filetto di manzo alla brace con verdure spadellate al profumo di aglio e timo	Euro 22,00
Filetto di manzo al pepe verde con rostì di patate e radicchio al forno	Euro 24,00
Filetto di manzo all'Amarone con patate trifolate al basilico, caponata di verdure e patate stick	Euro 25,00
Filetto di manzo alla Rossini con foie gras, tartufo, salsa al Madeira e spinaci saltati	Euro 28,00
Tagliata di manzo al naturale con patate cotte sott'olio e arrostita	Euro 20,00
Tagliata di manzo con salsa all'Amarone e insalatina	Euro 22,00
Costata di manzo con patate ripiene allo yogurt, erba cipollina e bacon croccante	Euro 22,00
Carré di agnello con panure al basilico, cappuccio bianco e rosso spadellati e fondo aromatizzato allo Sherry	Euro 22,00
Chateaubriand con salsa bernese e patate al forno (minimo 2 persone)	a porzione Euro 25,00
Trancio di salmone con puré di finocchio, crema di carote e germogli di crescione	Euro 22,00
Orata con pomodori spadellati, puntarelle e olio profumato all'aglio, broccolo romanesco	Euro 22,00

CONTORNI

Euro 5,00