

# MENU DEGUSTAZIONE

**COMPONI IL TUO PERCORSO DEGUSTAZIONE  
SCEGLIENDO UN PIATTO PER OGNI PORTATA:**

**MENU COMPLETO.....€. 40.00**

Compreso ingresso con tavolo riservato per l'intera serata, aperitivo, acqua, caffè  
(Vino escluso, con scelta vini dalla nostra wine list)

**MENU COMPLETO.....€. 45.00**

Compreso ingresso con tavolo riservato per l'intera serata, aperitivo, acqua, caffè  
Vino compreso ( 1 bott. bianco/rosso di nostra selezione ogni 4 pers.)

## ANTIPASTI

Cannoli di baccalà mantecato con maionese al pomodoro  
Roast-beef irlandese su crostone di pane e crema di avocado  
Involtini di melanzane e ricotta al lime con morbido di patate

## PRIMI PIATTI

Maccheroncini con polpa di granchio e zucchine alla menta  
La lasagna alla Bolognese  
Risotto con carciofi e spuma al Bitto storico Ribelle

## SECONDI PIATTI

Piovra in padella con caponata di verdure e siero di bufala affumicata  
Sfere di manzo con pomodoro  
e sottice di sedano rapa  
Pinzimonio di verdura cruda e cotta con salse varie

## DESSERTS

Morbido al cioccolato bianco con crema di lamponi e terra al cacao  
Scrigno di sfoglia con pere alla cannella e gelato al fiordilatte  
Tronchetto al cacao con cocco e mango

## CAFFE'

# MENU SPECIALI

**PER I NOSTRI OSPITI  
CELIACI, VEGANI, VEGETARIANI**

**MENU COMPLETO.....€. 40.00**

Compreso ingresso, aperitivo, minerale e caffè, vini esclusi.

**MENU COMPLETO.....€. 45.00**

Compreso ingresso, aperitivo, minerale e caffè, vini esclusi.  
vino compreso ( 1 bott. di nostra selezione ogni 4 persone)

## ANTIPASTI

**VE** Millefoglie di patate e cavolo nero  
con finocchi in crema

**CE** Burger di riso con salmone affumicato  
e caprino al cetriolo

## PRIMI PIATTI

**VE** Fusilli di pasta secca con cipolla rossa,  
uvetta e pinoli

**CE** Lasagne alla Bolognese

## SECONDI PIATTI

**VE** Spiedino di zucchine, melanzane  
e trevisano su zucca spumosa

**CE** Pescatrice e mazzancolle alla griglia

## DESSERTS

**VE** Tiramisù.....Vegano

**CE** Crema di mela verde, lime e limone

**VE** *Piatto per VEGANI - VEGETARIANI*

**CE** *Piatto per CELIACI*

feb-20

## MENU SUSHI

### PIATTO SUSHI

Composto da

#### Sushi

Huramaki, Nigiri, Hosomaki

#### Sashimi

di Tonno, Ricciola, Salmone, Spada

#### Tempura

di Gamberi e Verdure

### Un Dessert a scelta

Morbido al cioccolato bianco  
con crema di lamponi e terra al cacao

oppure:

Scrigno di sfoglia con pere alla cannella  
e gelato al fiordilatte

## MENU PAELLA

### PAELLA MISTA

di

#### Pesce Carne Verdure

servita in padella  
di ferro

### Un Dessert a scelta

Morbido al cioccolato bianco  
con crema di lamponi e terra al cacao

oppure:

Scrigno di sfoglia con pere alla cannella  
e gelato al fiordilatte

## MENU PIATTO UNICO

### PIATTO UNICO

Fiorentina e verdure alla griglia  
con patate rustiche  
e spuma al dragoncello

### Un Dessert a scelta

Morbido al cioccolato bianco  
con crema di lamponi e terra al cacao

oppure:

Scrigno di sfoglia con pere alla cannella  
e gelato al fiordilatte

### MENU SUSHI

### MENU PAELLA

### MENU PIATTO UNICO

**MENU COMPLETO.....€. 35.00**

aperitivo, acqua, caffè

(Vino escluso, con scelta vini dalla nostra wine list )

**MENU COMPLETO.....€. 40.00**

aperitivo, acqua, caffè

# LE PROPOSTE ALLA CARTA

## Antipasti

La crudità di mare del Boba	24,00 €.
Degustazione di ostriche al naturale (n. 12 pezzi)	18,00 €.
Prosciutto Iberico Pata Dorada con sfoglie di scrocchiarella al forno	16,00 €.
Insalata di carciofi e grana	12,00 €.

## Primi Piatti

Linguine all'Amatriciana	14,00 €.
Pennette al salmone	14,00 €.
Risotto alla Milanese	13,00 €.

## Secondi Piatti

Gamberoni alla Brace	28,00 €.
Tagliata di manzo al burro e rosmarino	18,00 €.
Filetto di manzo alla brace	24,00 €.

## Dessert

Piccola tarte di pistacchio, yogurt e more	8,00 €.
Gelati e sorbetti dello Chef Pasticcere	8,00 €.

Spesa minima a persona 45,00 €.  
(ingresso / coperto compreso)