

# *Gli Antipasti*

*Apuleius di Mare*

*“Tartare” di Tonno*

*Carpaccio di Manzo con Balsamico di  
Modena e Parmigiano Stagionato 30  
mesi*

*Cestino croccante di Polenta ripieno di  
Baccalà Mantecato e crema di Ceci al  
Cumino*

*Moscardini del ‘Panettiere’*

*Fagottino di Pecorino di Grotta, Pere  
brasate al Vino Rosso, Miele di Castagno  
e Noci*

*Fiori di Zucca fritti con ripieno di Patate  
e Mazzancolle*

*Vellutata di Zucca con Carciofo alla  
Giudia*

*Acqua € 3.00 – Cestino di Pane € 3.00*

# *I Primi*

*Carnaroli Millesimato ai Porcini,  
Guanciaiale e Radicchio*

*Chitarra ai Ricci  
(Secondo disponibilità)*

*Tonnarelli al Basilico con Astice*

*Carnaroli Millesimato al Taleggio con  
Pere al Mirto*

*Ravioli di Zucca ed Amaretti con Burro,  
Salvia e Noci*

*Carbonara al Tartufo Nero di Norcia*

# *I Secondi*

*Trancio di Spigola in crosta di Patate su letto di Porri*

*Frittura di Calamari e Gamberoni in pastella di Riso con salsa verde allo Yogurt*

*Baccalà al forno con Patate, Pomodori ed Olive*

*Tagliata di Tonno appena scottata con Verdure saltate al Wok*

*Filetto di Manzo ai Funghi Porcini*

*Ossobuco con Fior di Patate*

# *I Dolci*

*Mousse di Cioccolato Fondente al Fior di Sale ed Extravergine di Olive*

*Cestino di Millefoglie con Pasticcera al Passito di Pantelleria*

*Semifreddo al Rum con Croccantino di Mandorle e Salsa Mou*

*Tiramisù scomposto con scaglie di Cioccolato Bianco*

*“Strudel”*

*Sorbetto o Gelato fatto da noi*