

# CARTA DI MARE

## ANTIPASTI



*Fragolini di mare con purea di ceci al profumo di rosmarino*  
€14



*Strudel di branzino, carciofi e maggiorana*  
€12



*Tartare di tonno rosso, ratatouille di zucchine e crema di pomodoro e basilico  
(prodotto fresco abbattuto a bordo)*  
€14



*Timballo di persico su crema di cipolla al profumo di carpione*  
€12

## PRIMI PIATTI



*Maccheroncini freschi al ragù di scorfano e mentuccia*  
€12



*Risotto al verde, spinacini e capesante scottate  
(min 2 persone, attesa 20 min)*  
€14



*Pici al cacio e pepe con tartare di gambero rosso, profumato al lime*  
€16



*Paccheri al ragù di calamari e pomodori datterini*  
€12

## SECONDI PIATTI *serviti con contorno*



*Gran Fritto dell'Orsa*  
€16



*Trancio di tonno rosso e trifola di porcini (prodotto fresco abbattuto a bordo)*  
€14



*Filetto di branzino alla livornese*  
€14



*Calamaro grigliato con pomodori confit e radicchio tardivo e riduzione di soia*  
€16

# CARTA DI TERRA

## ANTIPASTI



*Culatta di Langhirano con pere al vino rosso e spuma di caprino*  
€12

*Tortino di farro, radicchio e provola dolce*  
€12

*Lonzino affumicato al faggio con crauto rosso e misticanza*  
€14



*Cotechino in camicia con crema di patate dolci*  
€14

## PRIMI PIATTI



*Tagliatelle al mirtillo con ragù di selvaggina*  
€12



*Ravioli caserecci in salsa di noci*  
€14



*Lasagnetta alle verdure*  
€12



*Risotto al lardo di Arnad e miele d'acacia*  
(min 2 persone, attesa 20 min)  
€12

## SECONDI PIATTI *serviti con contorno*



*Coppa di maialino di cinta senese in porchetta*  
€12



*Carrè d'agnello alla panure di erbe fini*  
€20



*Coscetta di coniglio ripiena e bardata allo speck*  
€16



*Filetto di manzetta dell'Uruguay con petali di patate, cannellini e fondo bruno*  
€22

## **DESSERT**



*Tiramisù fatto in casa*

€5



*Torta ricotta e pere*

€5



*Torta Meringata*

€5



*Tortino di pere e cioccolato con gocce di aceto balsamico*

€5



*Cheesecake scomposta con frutti di bosco*

€5

*Sorbetto*

€5



*Gelato*

€5



*Crema Catalana*

€5

## **Legenda:**



*glutine*



*latte*



*uova*



*pesce*



*crostacei*



*molluschi*



*verdure, sedano*



*soia*



*senape*



*sesamo*



*frutta secca*



*prodotto surgelato all'origine*



*funghi*

*La lista completa degli ingredienti e degli allergeni è disponibile al banco su richiesta.*

*In caso di intolleranze o allergie, si prega di comunicarle tempestivamente al personale, così da consigliarVi delle valide alternative.*