

Tavolozza d'Autunno

Anti.....Pasta

Trilogia di Antipasti "Amici Miei"	€ 14,00
Misto di Salumi al Taglio	€ 10,00
Mezzaluna ai Porcini sulla Fonduta di Monte Veronese e Mirtilli	€ 10,00
Calamaro Ripieno con Scarola e Zucca	€ 10,00
Faraona in Porchetta, Patata Viola e Tartufo Nero	€ 12,00
Battuta di Manzo "sale, pepe, olio" e Spuma di Robiola	€ 14,00
Piovra, Tropea all'Agro, Rapa Rossa e Chips di Cavolo Nero alla Paprika	€ 12,00
Carpaccio di Pesce Spada, Melograno e Cialda al Sesamo Tostato	€ 14,00

La Pasta Fresca

Lasagnetta con Piopparelli, Ragù d'Agnello e Provola Affumicata	€ 10,00
Bigoli al "Torcio" con Ragù d'Anatra e Battuto di Rosmarino	€ 9,00
Ravioli Ripieni al Cacio e Pepe con Pere e Noci Tostate	€ 12,00
Gnocchi di Patate alla Crema di Zucca e Tartufo Nero	€ 12,00
Caserecci "Ajo-Oio", Canestrelli e Bottarga	€ 12,00
Linguine all'Astice con Durello Metodo Classico	€ 20,00

I Risotti

(minimo due porzioni)

Risotto Mantecato alla Zucca e Funghi Porcini	€ 12,00
Risottino con Gamberi, Aneto e Panna Acida	€ 14,00

Secondi di Carne

i nostri piatti sono accompagnati da contorni di stagione

Filetto di Cinta Senese con Funghi e Tartufo Nero	€ 18,00
Costolette di Agnello Scottadito	€ 22,00
Nodino di Vitello alla Brace	€ 18,00
Tagliata di Angus	€ 18,00
Filetto di Sorana gr. 220 (alla griglia, al pepe verde)	€ 22,00
Picanha Black Angus Prime America Scaloppata su Pietra lavica (gr. 600)	€ 40,00
Costata di Manzo alla Griglia	per hg € 4,50
Fiorentina	per hg € 5,00
Steack Tartara (gr. 220)	€ 26,00

IL Trionfo del Baccaro € 26,00

(Baccalà Mantecato, Sardine in Saor, Insalatina di Mare, Capasanta alla Veneziana,
Gamberoni, Scampi Crudi, Tartara di Tonno, Carpaccio di Pesce Marinato)

Secondi di Mare

Consigliamo Quello che di Meglio ci Consegna il Mare

Dolci e Biscotti di Nostra Produzione € 5,00

Coperto e Servizio € 2,50

*** Alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo