

# La Primavera in Tavola

## Ante.....Pasta

Cannolo di Brisè alle Rosole, Crema al Parmigiano e Prosciutto d'Oca aff.	€ 9,00
Mezzasfera agli Asparagi, Bottarga di Tuorlo d'Uovo Marinato e Stracchino	€ 10,00
Battuta di Manzo al Tartufo Nero e Tigella Casereccia	€ 14,00
Misto di Salumi al Taglio	€ 10,00
Guazzetto di Patata Viola, Seppioline e Salvia Fritta	€ 12,00
Piovra Scottata, Cialda di Riso Nero e Fonduta di Piselli Novelli	€ 12,00
Carpaccio di Branzino, Insalata di Asparagi al Balsamico e Pinoli Tostati	€ 12,00
Degustazione di Antipasti "Amici Miei"	€ 14,00

## La Pasta Fresca

Bigoli al "Torcio" Cacio Pepe e Gamberi	€ 12,00
Garganelli al Ragù di Galletto, Spinacine e Cipollotto	€ 9,00
Gnocchi di Patate ai Carletti, Primosale e San Daniele Croccante	€ 10,00
Cappellacci con Asparagi, Tarassaco e Crema di Piselli	€ 12,00
Tagliolini alla Granceola, Bruscardoli e Terra di Olive Nere	€ 18,00

## I Risotti

(minimo due porzioni)

Risotto alle Rosole, Asiago penna nera e Quaglietta	€ 12,00
Risottino Asparagi e Capesante	€ 14,00

## *Secondi di Carne*

*i nostri piatti sono accompagnati da contorni di stagione*

Filetto di Maialino Saltato agli Asparagi	€ 18,00
Corona di Agnello Laccata al Miele e Pepe Rosa	€ 22,00
Nodino di Vitello alla Brace	€ 18,00
Tagliata di Scottona	€ 18,00
Filetto di Sorana gr. 220 (alla griglia, al pepe verde)	€ 24,00
Picanha Black Angus Prime America Scaloppata su Pietra Lavica (gr. 600)	€ 45,00
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, Canestelli Gratinati, Capasanta alla Veneziana,  
Gamberoni, Scampi Crudi, Tartara di Pesce, 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