

## ANTIPASTI

---

Selezione di Salumi con Roll di frittata al Formaggio cremoso e verdure.  
Focaccia casereccia olio e Rosmarino. Giardiniera all'agrodolce

Culaccia di Langhirano e Cake salato su crema di Bagoss estivo.  
Sott'oli di stagione

Tartare di Fassona con Fiore di capperi e Ristretto al Lagrein.  
Pomodori Semi-dry. Sablè Curcuma e Parmigiano

Insalata di Seppie con Verdure croccanti e Pomodorini confit.  
Carpaccio di Spada affumicato con Olio agli agrumi e Cialda di Carasau

Cruditè di Scampi, Gamberi rossi e Capesante. Tartare di Salmone.  
Dressing al limone e mango. Frutta fresca di stagione

Code di Gambero e Zucchine in tempura con Maionese Haryssa e Paprika

## PRIMI PIATTI

---

Gnocchi ripieni di Burrata serviti al Pomodoro fresco e Basilico

Paccheri all'Amatriciana con Guanciale appassito e Peperoncino lieve

Maccheroncini all'Uovo al Salmi di lepre

Tortelli di Zucca, Fondue al Parmigiano, Crumble di Salvia croccante

Tagliolini di Campofilone alla Carbonara di Gamberi rossi e Lime

Spaghettoni alle Vongole, Gratin aromatico e Datterini

Risotto Carnaroli crema di Zucchine e Robiola, Battuto di Scampi

## SECONDI PIATTI

---

Angus Argentino in Tagliata aromatizzata al rosmarino  
servita con Patate arrosto e Maionese all'aglio

Costolette d'Agnello "scottadito", Patate arrosto e Maionese Worcester

Fettine di Noce di Vitello cotto a bassa temperatura  
servito con Salsa tonnata e Fiori di Capperi

Tagliata di Pluma di Patanegra con Sale Maldon  
servita con Patate arrosto e Salsa Bbq

Polpo rosticcato alla Paprika, Salsa Guacamole e Cicoria saltata al Peperoncino

Tonno Tataki in crosta di Sesamo nero  
accompagnato da maionese alla salsa di soia e carciofi alla romana

Grigliata mista con Polpo, Scampi, Gamberoni e Spada.  
Dressing limone e basilico

Trancio di Spada alla Mediterranea con Olive Taggiasche e Pomodorini

Fritto di Calamari, Gamberi e Verdure