



## MENU

### Antipasti

#### Il Crudo

|                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tartare classica... di tonno</b> (1, 3, 4, 7)<br>servita con burro di Normandia, crostoni di Altamura e uva di mare<br>[Vino cons.: Franciacorta Brut Bersi Serlini]                                   | 20,00 |
| <b>Carpaccio di pesce spada marinato</b> (4)<br>con barbabietola e pompelmo rosa<br>[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]                                                           | 23,00 |
| <b>Scampi crudi (6 pz)</b> (2)<br>accompagnati da salsa al rabarbaro<br>[Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]                                                                       | 38,00 |
| <b>Misto di crudi</b> (2, 4, 14)<br>scampi, gamberi rossi di Mazara, salmone, battuta di tonno, capasanta<br>accompagnati da salsa al rabarbaro<br>[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia] | 45,00 |

#### Il Cotto

|                                                                                                                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Bistecca di totano grigliata</b> (1, 4, 12)<br>su crema di piselli e latte di avena, carpione e miso<br>[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]                                      | 17,00 |
| <b>Viennetta di Baccalà mantecato</b> (4, 14)<br>con polenta fritta<br>[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]                                                                               | 19,00 |
| <b>Capasante affumicate espresse</b> (2, 4, 7, 14)<br>su letto di fave e burro <i>noisette</i> , con alga Kombu dissalata e timo limone<br>[Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia] | 19,00 |
| <b>Tonno tataki</b> (4, 6, 11)<br>con mayonese alla soia ed edamame<br>[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]                                                                          | 22,00 |





## MENU

### *I Primi*

|                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>"Ciuppin" ligure</b> (2, 4, 9, 14)                                                                                                  | 21,00 |
| passata di pesci di scoglio con crostone di grano saraceno soffiato, seppie, triglia e gallinella<br>[Vino cons.: Pinot Bianco H. Lun] |       |
| <b>Culurgiones con polpa di granchio</b> (1, 2, 4, 7, 9)                                                                               | 20,00 |
| porri fondenti e bottarga di tonno<br>[Vino cons.: Chardonnay Turetta - solo bottiglia]                                                |       |
| <b>Vermicelli alla Busara di scampi</b> (1, 2, 9)                                                                                      | 18,00 |
| [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]                                                                                 |       |
| <b>Gnocchi alla romana tricolore</b> (1, 3, 4, 7, 9, 14)                                                                               | 20,00 |
| su ristretto di cozze Scardovari, polvere di acciughe e basilico<br>[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]        |       |

### *I Secondi*

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Trancio di branzino grigliato</b> (4)                                                                              | 21,00 |
| accompagnato da insalata di friggittelli, carotine baby e acqua di plancton<br>[Vino cons.: Lugana Olivini]           |       |
| <b>Filetto di Sanpietro agrumato</b> (4, 6, 7, 9, 12)                                                                 | 27,00 |
| con pak-choi laccato, carciofo burro e salvia<br>[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]               |       |
| <b>Calamaretto grartinato ripieno</b> (7, 9, 12, 14)                                                                  | 20,00 |
| con spinaci, su crema di patate e agretti saltati<br>[Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia] |       |
| <b>Frittura mista di pesce</b> (2, 4, 14)                                                                             | 22,00 |
| con polenta variegata<br>[Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]                             |       |





## MENU

*Per chi non mangia pesce...*

**Frittelle di cipollotti e patate** (6, 12)   
accompagnate da mayonese al basilico  
[Vino cons.: Col Vetoraz]

16,00

**Insalata primavera** (8, 12)   
spinacino, cuore di cappuccio, datterini gialli, topinambur in agrodolce, fragole,  
avocado, ceci neri, noci brasiliane e semi di girasole  
[Vino cons.: Franciacorta Rosè Bersi Serlini]

16,00

**Selezione di salumi e formaggi** (7, 10, 12)  
Cecina de Leon, fiocco di culatello, lardo  
camembert di bufala, asiago stravecchio e imbriago affinato all'amarone  
accompagnato da mostarda di pere e pomodoro  
[Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]

22,00

**Carpaccio di Manzo alla Cipriani** (1, 3, 4, 12)  
scottona rossa di razza francese da allevamento "Le Capanne"  
accompagnato da salsa "Cipriani"  
[Vino cons.: Moro Polo Ca' Lustra Zanovello]

17,00





## MENU

**Vellutata di asparagi e borragine** (3, 9)  20,00  
con mimosa d'uovo e aglio orsino  
[Vino cons.: Col Vetoraz]

**Caserecce alla trapanese** (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10)  19,00  
pesto di mandorle, pomodori secchi e basilico  
[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]

**Risotto alle erbe spontanee di stagione** (7, 9, 12)  22,00  
mantecato con Castelmagno  
[Vino cons.: Soave Corte Giacobbe]



**Filetto di Black Angus alla griglia** 25,00  
accompagnato da verdure grigliate  
[Vino cons.: Langhe Nebbiolo "Ca' del Baio"]

**Costoletta di vitello alla milanese** (3) 26,00  
con rosti di patate  
[Vino cons.: Franciacorta Brut "Bersi Serlini"]

**Costolette di agnello CBT in crosta di nocciole** (8) 29,00  
accompagnate da millefoglie di patate e asparagi grigliati  
[Vino cons.: Valpolicella Dal Cero]



**Contorni a parte** 6,00

**Dessert della Villa** 10,00  
**Coperto** 3,50





## MENU

### *Elenco degli allergeni alimentari*



Glutine (1)



Crostacei e derivati (2)



Uova (3)



Pesce e derivati (4)



Arachidi e derivati (5)



Soia e derivati (6)



Latte e derivati (7)



Frutta a guscio e derivati (8)



Sedano e derivati (9)



Senape e derivati (10)



Semi di sesamo e derivati (11)



Anidride solforosa e solfiti (12)



Lupino e derivati (13)



Molluschi e derivati (14)

