



MENU

Antipasti

Il Crudo

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

Il Cotto

Tagliatella di seppia (1, 6, 14) su verdure Thai e salsa teriyaki [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	19,00
Viennetta di Baccalà mantecato (4, 14) con polenta fritta [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	19,00
Capesante affumicate esprese (2, 4, 14) su gazpacho di peperoni, alga Kombu, olio al basilico [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]	20,00
Tonno tataki (3, 4, 6, 11) con mayonese alla soia ed edamame [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	22,00



MENU

I Primi

Paccheri pistacchi e calamaretti spillo (1, 2, 8, 9, 14) <i>[Vino cons.: Pinot Bianco H. Lun]</i>	22,00
Culurgiones con polpa di granchio (1, 2, 4, 7, 9) porri fondenti e bottarga di tonno <i>[Vino cons.: Chardonnay Turetta - solo bottiglia]</i>	20,00
Vermicelli alla Busara di scampi (1, 2, 9) <i>[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]</i>	18,00
Gnocchi alla romana tricolore (1, 3, 4, 7, 9, 14) su ristretto di cozze Scardovari, polvere di acciughe e basilico <i>[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]</i>	20,00

I Secondi

Trancio di branzino grigliato (4) accompagnato da insalata di friggittelli, carotine baby e acqua di plancton <i>[Vino cons.: Lugana Olivini]</i>	21,00
Filetto di pescatrice lardellato (3, 4) lattuga romana saltata, olive taggiasche, insalata di patate viola <i>[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]</i>	25,00
Calamaretto gratinato ripieno (7, 9, 12, 14) su crema di patate e spinaci saltati <i>[Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]</i>	20,00
Frittura mista di pesce (2, 4, 14) con polenta variegata <i>[Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]</i>	22,00





MENU

Per chi non mangia pesce...

Fiori di zucca pastellati (6, 12) 
accompagnate da mayonese al basilico
[Vino cons.: Col Vetoraz]

16,00

Insalata estiva (8, 12) 
spinacino, cuore di cappuccio, datterini gialli, rape rosse marinate, pesche, avocado,
ceci neri, noci brasiliane e semi di girasole
[Vino cons.: Franciacorta Rosè Bersi Serlini]

18,00

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
accompagnato da salsa "Cipriani"
[Vino cons.: Moro Polo Ca' Lustra Zanovello]

17,00





MENU

Vellutata carote e zenzero (9)  20,00
con timo limone
[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 ai porcini (7, 9, 12)  23,00
con asiago d'alpeggio
[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"]

Pluma di maialino iberico cotta "al rosa" (CBT) 29,00
con patate rustiche e melanzane aglio e miele
[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)

