

MENU



La
dama
del porto

MENU DEGUSTAZIONE

Menù da 3 portate a scelta 45

Benvenuto dalla cucina e
calice di prosecco
Antipasto
Primo o secondo
Dolce

Con abbinamento vini (2 calici) 12

Coperto, acqua, pane della casa e caffè compresi.
Si richiede un minimo di due persone. I piatti scelti devono essere uguali

Menù 5 portate a scelta 60

Benvenuto dalla cucina e
calice di prosecco
2 Antipasti
Primo
Secondo
Dolce

Con abbinamento vini (4 calici) 24

ANTIPASTI

Vitello tonnato sedano rapa, pop corn di capperi e jus di vitello 3 - 4 - 7 - 9 - 12	16
Branzino marinato mela verde, zucca e mandorle 4 - 8	16
Pizza frita con tartare di trota salmonata e olio al finocchietto 1 - 4	15
Tartare di barbabietola mousse di ricotta, gel al limone e cracker di riso 7	14
Uovo poché e porcini con fonduta di reggiano 36 mesi 7 - 12	16

PRIMI

Tagliatelle con ragù di cinghiale 1 - 3 - 7 - 9 - 12	16
Ravioli di branzino bisque di crostacei, cime di rapa e zest di limone 1 - 2 - 3 - 4 - 9 - 12	18
Linguine cozze e gambero rosso mantecate alla crema di ceci 1 - 2 - 3 - 4 - 9 - 12 - 14	18
Gnocchi di zucca burro e salvia ripieni di Asiago e aria di nocciole 1 - 3 - 4 - 6 - 8	16
Risotto ai porcini 7 - 12	20

SECONDI

Carrè di maialino laccato al miele riduzione al gin, bietole ripassate e purè di patate 7 - 9 - 12	24
Baccalà alla mediterranea con olive taggiasche e capperi 4 - 12	22
Luccio fritto al panko insalata di finocchio e olive croccanti 4	22

Topinambur al cartoccio spuma di patate, salsa al prezzemolo, crema all'aglio 7	16
Cervo porcini e cioccolato 7 - 9 - 12	24