

Antipasti

L'insalatina di cappone alla Gonzaga	18,00
Il salame mantovano con la nostra giardiniera	16,00
Il crudo "30 mesi" con melone nostrano	20,00
Il gazpacho con burrata	18,00
Il carpaccio di verdure con veli di parmigiano e pinoli tostati	18,00
La panzanella con moscardini al vapore	20,00
Il tacos con tartara di tonno e mayo piccante, veli di mango	20,00
Il vitello tonnato con pomodorini e polvere di capperi	20,00
La bavarese di robiola con insalatina e frutta	18,00

Primi Piatti

I tortelli di zucca al burro versato	19,00
Gli agnoli al burro fuso	19,00
Il risotto al basilico con burrata e polvere di pomodoro (Min. 2 persone)	cad. 19,00
Gli spaghetti aglio, olio, peperoncino, pomodorini e calamari	22,00
Le mezzemaniche con pesto di zucchine e guanciale rosolato	20,00
Gli gnocchi di ricotta con guazzetto di molluschi e crostacei	22,00
Le linguine alla crema di limone e pistacchi tostati	20,00
L'insalata tiepida di farro con pollo, verdure e feta	18,00
I ravioli di patate e olive su vellutata di peperoni gialli e burro all'acciuga	20,00

*
Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Secondi Piatti

Il luccio in salsa di verdure con polenta	23,00
La catalana di mazzancolle	32,00
Il tataki di tonno in crosta di sesamo nero con ratatouille di verdure	30,00
Il roast-beef con pomodorini confit e crema di burrata	24,00
La tartara di Angus con misticanza e olive taggiasche	26,00
Il secreto iberico con fantasia di datterini e basilico	28,00
La tagliata di Angus al profumo di frutti di bosco e fagiolini saltati	30,00
La zuccina ripiena su specchio di datterini gialli, crumble di taggiasche	22,00
Il baccalà mantecato con chips di mais e cipollotto croccante	26,00

Verdure e formaggi

Le insalate fresche	10,00
Le verdure alla brace	10,00
I pomodori con cipolla	10,00
Le patate arrosto	9,00
Il grana padano “24 mesi” con mostarda di campanine	12,00

*
Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Coperto 4,50

I Desserts

La sbrisolona con passito di Lugana “Rigoletto”	9,00
La coppa del Grifone	10,00
Il gelo al limone con fragole e basilico	10,00
Il semifreddo all’ananas con latte di cocco e menta	10,00
La liquerizia ghiacciata brûlée con vellutata alla vaniglia	10,00
La mousse allo yogurt con crumble e pesche	10,00
Il tiramisù ai lamponi	10,00
Il gelato alla stracciatella e amarene	10,00
Le fragole, ananas, pesche	9,00
Il sorbetto di frutta del giorno	9,00

*
Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.