

### MENU' DI TERRA

#### Antipasti

Antipasto Millevoglie (crescentine, tagliere di salumi, sott'olio e formaggio tenero) (ordinabile solo per 2 persone)	a persona 13,00 €
Sformatino di asparagi con fiori di zucca, provola affumicata, crema di zafferano e semi di papavero	11,00 €
Battuta di filetto di manzo irlandese con stracciatella, pinoli e cipolla agrodolce all'aceto balsamico	12,00 €
Pinzimonio di stagione con squacquerone e schiacciata ai 5 cereali	10,00 €
Burratina IGP di Battipaglia con gazpacho leggero di pomodorini datterini e insalatina di verdure croccanti	8,00 €
Insalatina di roast beef con giardiniera artigianale di verdure e maionese al dragoncello	12,00 €

#### Primi piatti

Tagliatelle classiche alla bolognese	11,00 €
Tortellini in brodo o alla panna	12,00 €
Passatelli asciutti con guanciale e asparagi	12,00 €
Tortelloni di bufala con funghi porcini, fiori di zucca e scamorza	13,00 €
Balanzoni di mortadella e ricotta con burro alla salvia, pistacchi tostati e mielaceto	13,00 €
Spaghetti alla chitarra con pomodorini freschi Piccadilly su crema di burrata ed estratto al basilico	12,00 €
Risotto con spinacino fresco, cialda al Parmigiano e prosciutto croccante	11,00 €

#### Secondi piatti

Tagliata di manzo al sale rosa e olio alle erbe officinali	20,00 €
Tagliata di manzo con rucola, Grana e aceto balsamico	22,00 €
Filetto di Angus alla griglia (con porcini 23,00 €)	20,00 €
Tomahawk alla griglia con tris di salse (BBQ, salsa al dragoncello, yogurt alla menta e miele)	45,00 €
Filettino di maiale avvolto nel bacon alla birra con miele e noci	16,00 €
Nodino di vitello agli agrumi e sesamo tostato	19,00 €

#### Per i più piccoli

Pizza baby (margherita o 1 gusto)	5,00 €
Tortellini alla panna o pasticciati	10,00 €
Cotoletta alla milanese con patatine fritte	10,00 €

### MENU' DI MARE

#### Antipasti

Insalata di mare Valfiore con maionese all'arancia	12,00 €
Tartarina di tonno alla menta e mango con semi di girasole e maionese al ribes	15,00 €
Sauté rosso piccante di cozze con bruschette di pane abbrustolito	12,00 €
Carpaccio di salmone marinato con pepe nero, aneto e panna acida	12,00 €
Tentacoli di piovra arrostita con crema di fagioli al rosmarino e pomodorini confit	14,00 €
Tortino di filetti di orata con spinaci e mandorle sul suo fumetto allo zafferano	10,00 €

#### Primi piatti

Spaghetti allo scoglio	14,00 €
Spaghettoni alle vongole veraci	13,00 €
Tortellacci Valfiore allo scorfano mantecato con gamberoni su crema di mirtilli	13,00 €
Passatelli con scampi e lime su vellutata di zucchine	14,00 €
Tagliolini di farro integrale con mazzancolle, gorgonzola e pistacchi	14,00 €
Fregola con vongole veraci, asparagi e bottarga di tonno	13,00 €

#### Secondi piatti

Grigliata mista di pesce (orata, calamari, seppie, gamberi e scampi)	20,00 €
Fritto misto di gamberi, seppie, calamari e verdure	17,00 €
Spiedini assortiti di gamberi e calamari al pane profumato	18,00 €
Branzino all'isolana (pomodorini, patate, olive)	17,00 €
Trancetti di ombrina in crosta di nocciole e tagliatelle di verdure	18,00 €
Tagliata di tonno in panure di agrumi su misticanza e aceto di lamponi	20,00 €
Rombo al forno con patate e porcini	all'etto 3,00 €

#### Contorni

Patate al forno // Patate fritte // Insalata mista	5,00 €
Pinzimonio	6,00 €
Verdure grigliate // Spinaci Aop	6,50 €
Porcini fritti	7,00 €

#### Insalatone

Insalatona estiva (misticanza, tonno, mozzarella, pomodorini, olive)	12,00 €
Insalatona di finocchi, arance, feta, gamberi al vapore e olive	13,00 €
Insalata di ceci, spinacino, stracciatella e mela verde	12,00 €
Caesar salad con pollo alle erbe aromatiche e scaglie di Parmigiano Reggiano	13,00 €
Caprese di bufala con estratto di basilico	10,00 €
Crudità di porcini, valeriana e scaglie di Parmigiano Reggiano (secondo stagionalità e disponibilità)	13,00 €