

MENÙ DEL PRANZO

PIATTI DEL GIORNO

SPECIALE GOURMET*	€ 25.00
SPECIALE BUSINESS*	€ 17.00

PIATTI DA CONDIVIDERE

SELEZIONE DI AFFUMICATI • PESCE SPADA • TONNO • SALMONE	2 PERSONE € 22.00
PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO "PRATOMAGNO" • MOZZARELLA DI BUFALA	2 PERSONE € 20.00

ANTIPASTI

RICCIOLA IN CARPACCIO • PROSCIUTTO CRUDO • MAIONESE ALLA NOCCIOLA • POMODORO • AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 24.00
SALMONE AFFUMICATO • BULGUR CON VERDURE DI STAGIONE • GUACAMOLE DI AVOCADO	€ 16.00
TORTINO DI ASPARAGI CALDO • CREMA DI PARMIGIANO • MANDORLE TOSTATE	€ 16.00
UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE • GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO	€ 30.00
GIRELLO DI FASSONA COTTO ROSA • SALSA TONNATA • FRUTTO DEL CAPPERO	€ 17.00

LE INSALATE

CAESAR SALAD MISTICANZA • PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA • GRANA PADANO • CROSTINI DI PANE • OLIVE • UOVO BOLLITO • SALSA "DA NOI IN"	€ 17.00
VEGETARIANA MISTICANZA • POMODORINI • MAIS • OLIVE • MOZZARELLA DI BUFALA • AVOCADO • OLIO AL SESAMO	€ 17.00

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE • PASTA FATTA IN CASA • RAGÚ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA	€ 27.00
GARGANELLI ALL'UOVO ALLA PESCATORA • OLIVE • CAPPERI*	€ 18.00
PASTA INTEGRALE CON GAMBERETTI • ZUCCHINE • PAN GRATTATO ALLA MEDITERRANEA*	€ 18.00
SPAGHETTI AI TRE POMODORI • POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO E ORIGANO	€ 20.00
LINGUINE CACIO E PEPE • GUANCIALE CROCCANTE	€ 16.00

SECONDI PIATTI

ROMBO IN PADELLA • FOIE GRAS • FUNGHI • SALSA YAKITORI*	€ 30.00
SALMONE SCOTTATO • BULGUR • ASPARAGI E PATATE • SALSA ALLO ZAFFERANO	€ 22.00
WOK DI RISO CON GAMBERETTI • VERDURE • SOIA*	€ 20.00
VERDURE SALTATE ALL'ORIENTALE • ALGHE • SESAMO • GERMOGLI	€ 18.00
PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA • RISO BASMATI • VERDURE SALTATE • SALSA AL CURRY	€ 20.00

DESSERT

TIRAMISÙ DI UN ALTRO PIANETA • MOUSSE AL CIOCCOLATO • CREMA AL MASCARPONE • SAVOJARDO FATTO IN CASA	€ 16.00
BROWNIE ALLE FRAGOLE	€ 10.00
GELATO ALLA CREMA	€ 8.00
FRUTTA TAGLIATA DI STAGIONE	€ 8.00

VINI AL CALICE

BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER • GEWÜRZTRAMINER 2018 • CANTINA TERLANO (ALTO ADIGE)	€ 6.00
MONNALLEGRA • VERMENTINO 2019 • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 8.00
AL POGGIO • CHARDONNAY 2017 • CASTELLO DI AMA (TOSCANA)	€ 12.00

ROSSI

COL DI LUPO • SANGIOVESE MERLOT 2016 • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 6.00
BRICCO DEL DRAGO • DOLCETTO E NEBBIOLO 2015 • AZ. AGRICOLA PODERI COLLA (PIEMONTE)	€ 8.00
RISERVA MAZON • PINOT NERO 2015 • TENUTA J. HOFSTÄTTER (ALTO ADIGE)	€ 12.00

CHAMPAGNE E SPUMANTI

BILLECART • SALMON BRUT RESERVE S.A. (FRANCIA)	€ 16.00
BILLECART • SALMON ROSÈ BRUT RESERVE (FRANCIA)	€ 25.00
FERRARI • PERLÈ 2013 (TRENTINO)	€ 10.00
PROSECCO • FOSS MARAI CARDINAL S.A. (VENETO)	€ 6.00

CENTRIFUGHE

CENTRIFUGHE	€ 7.00
DETOX • MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO	
ACE • ARANCIA • CAROTA • LIMONE	
ENERGETICA • BANANA • ARANCIA • FRAGOLE	

BAR

ACQUA 0,75 LT	€ 4.00
BIBITE	€ 5.00
SPREMUTA DI ARANCE	€ 5.00
BIRRA IN BOTTIGLIA	€ 8.00
CAFFÈ ESPRESSO LAVAZZA	€ 2.00
CAFFÈ AMERICANO	€ 3.00
SELEZIONE DI TÈ E TISANE	€ 4.00
CAPPUCCINO	€ 4.00

IL NOSTRO OLIO

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPLENDIDO OLIVETO SECOLARE DELLA TENUTA ARGENTAIA A MAGLIANO IN TOSCANA, DALLA SELEZIONE DI OLIVE DI VARIETÀ FRANTOIANO, MORAILO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E FRANTE ENTRO VENTiquATTRO ORE DALLA RACCOLTA UNICAMENTE MEDIANTE SPREMITURA A FREDDO. DI COLORE GIALLO ORO CON RIFLESSI VERDE OLIVA, INTENSO ED ELEGANTE AL PROFUMO CON SENTORI DI FRUTTA E DI FOGLIA, DAL SAPORE FRESCO E DECISO, PIACEVOLMENTE FRUTTATO E BEN EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI DI MEDIA INTENSITÀ. IDEALE COME CONDIMENTO A CRUDO DI PIETANZE DI VERDURE E DI PESCE, ESALTA I SAPORI DEI PIATTI CUI SI ACCOMPAGNA. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE SE FOSTE INTERESSATI ALL'ACQUISTO.