

## MENÙ DEL PRANZO

### PIATTI DEL GIORNO

<b>SPECIALE GOURMET*</b>	€ 25.00
<b>SPECIALE BUSINESS*</b>	€ 17.00

### PIATTI DA CONDIVIDERE

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

### ANTIPASTI

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

### LE INSALATE

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

### PRIMI PIATTI

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

### SECONDI PIATTI

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

### DESSERT

<b>TIRAMISÙ DI UN ALTRO PIANETA • MOUSSE AL CIOCCOLATO • CREMA AL MASCARPONE • SAVOJARDO FATTO IN CASA</b>	€ 16.00
<b>BROWNIE ALLE FRAGOLE</b>	€ 10.00
<b>GELATO ALLA CREMA</b>	€ 8.00
<b>FRUTTA TAGLIATA DI STAGIONE</b>	€ 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
<b>DETOX</b> • MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO	
<b>ACE</b> • ARANCIA • CAROTA • LIMONE	
<b>ENERGETICA</b> • 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.