

I Secondi Piatti

Second Course

Trancio di Ombrina al Burro di Cacao
con Zucchine Trombetta in tre consistenze °

*Croacker fish fillet in Cocoa-Butter sauce
with Trumpet Zucchini in three cooking combinations*

€ 26

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello al Wasabi,
Scaloppa di Foie Gras, Tartufo Nero
e ratatouille di Verdure °*

*Basilard Tuna with Wasabi Veal Reduction,
Escalope of Foie Gras, Black Truffle and Vegetable Ratatouille*

€ 32

Frittura di Pesce e Crostacei con Verdurine croccanti °

Fried Fish and Crustaceans with crunchy Vegetables

€ 26

Anatra in doppia cottura con note di Liquirizia,
Cipolla caramellata e Coriandoli di Verdure *

*Double cooked Duck with Licorice notes,
caramelized Onion and Vegetable confetti*

€ 28

Lombatello di Manzo con fonduta di Toma Piacentina,
cialda di Polenta ed Erbe di campo °

Sirloin of Beef with Toma fondue, Polenta wafer and wild herbs

€ 27

Pescato del Giorno s.q. € 8/10 all'etto

Catch of the day € 8/10 per hg