



Antipasti

Ostrica ¹⁴	cad. una	€. 3.00
Gamberi Rossi di Mazara ^{*-2}	cad. uno	€. 5.00
# Acciughe del Mar Cantabrico ¹⁻⁷		€. 8.00
Insalata di Piovra, crema di patate e pomodori gialli semi secchi ^{*4-7}		€. 13.00
Gamberi, ostrica, capesanta in tempura, rosti allo zenzero e maionese amara ^{*-2-3-4-14}		€. 15.00
# Tagliere di salumi con il crudo di Pelacci, tigella e sott'aceti ^{*1-7}		€. 13.00
Millefoglie di manzo salato, verdura croccante e cialda al grana		€. 13.00

Primi piatti

# Risotto con persico, limone e salvia ^{*1-3-7-12}		€. 15.00
# Spaghettoni "Arte e Pasta" con polpa di Grancevola e bottarga di tonno ^{*1-3-7-12}		€. 13.00
# Tagliolini con gambero di Mazara, pomodoro, timo e limone ^{*1-2-3}		€. 15.00
# Trenette con un 1/2 Astice americano ^{*1-2-12}		€. 23.00
# Trenette con un Astice americano ^{*1-2-12}		€. 35.00
# Riso mantecato prosecco, rosmarino e fondo bruno ¹⁻⁷⁻¹²		€. 11.00
# Gnocchi al mais con funghi porcini e speck ^{*1-3}		€. 11.00

Secondi piatti

Filetto di branzino alla griglia con sauté di verdura ⁴		€. 16.00
Riccioli di calamari e verdura fritti ^{*-1}		€. 16.00
Spada in crosta di patate in fili con melanzane saltate olio e aglio e salsa alla senape ^{*-4}		€. 20.00
Filetto di manzo sulla pietra e patate ³⁻¹⁰		€. 23.00
Tagliata di manzo sulla pietra con salsa alla senape, salsa aromatizzata e patate ³		€. 17.00
# Cotoletta classica alla milanese con patatine fritte ¹⁻³⁻⁷		€. 17.00
# Medaglione di vitello, fonduta di formaggio e tartufo nero ¹⁻⁷		€. 20.00
Degustazione Storico Ribelle 2014 ⁷	a l'etto	€. 10.00



Coperto/servizio € 3.00 (gratuito con doppia portata)

a richiesta piatto disponibile senza glutine apportando modifiche agli ingredienti

Alcuni prodotti vengono trattati e abbattuti a -36° e conservati a -18° per garantire la naturale freschezza e salubrità

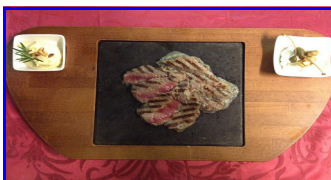
*Surgelato

Menu Carne:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
sulla Pietra con contorno
Dessert dello chef

1 bottiglia di Rosso toscano
ogni 2 persone, acqua, caffè
coperto e servizio

€. 30.00 a persona



Menu Tagliata:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
sulla Pietra con contorno
coperto e servizio **€. 20.00**

LO SFIZIO di PESCE

OSTRICA e
Acciughe del Mar Cantabrico

SPAGHETTONI Arte & Pasta
con Polpa di Grancevola e Bottarga
DESSERT dello CHEF

1 bottiglia di Vino Nostra Selezione
ogni 2 persone, acqua, caffè

coperto e servizio. **30.00** a persona

APERITIVO ANTIPASTO CHAMPAGNE

CALICE



Abbinato a
Ostrica e
Acciughe del Mar Cantabrico

€. 10.00

Calice Champagne €. 6.00
Bottiglia €. 50.00

MENU LAURENT PERRIER

Menu 2 portate a scelta
Dessert
1 bottiglia di Champagne
acqua, caffè
coperto e servizio

Promo a coppia €. 99.00

1/2 acqua	€. 1.50
Caffè	€. 1.50
Bibita	€. 3.00
Birra piccola	€. 3.00
Birra media	€. 4.00
Calice di vino della casa	€. 2.00
Calice di vino Selezione da	€. 3.00
Calice Prosecco di Valdobbiadene	€. 4.00

Bottiglia di vino da	€ 12.00
1/4 vino della casa	€. 4.00
1/2 vino della casa	€. 8.00
Limoncello, Mirto	€. 2.50
Amaro, grappa	€. 3.00
Patate al forno o fritte	€. 2.00
Verdure grigliate	€. 3.00
Insalata mista	€. 3.00

Menu bambino fino 10 anni 1-3-7

Pasta, Patatine fritte, Bibita €. 8.00

Pasta, mini Cotoletta di pollo, Patatine, Bibita €. 13.00

I Dessert

# Tiramisù istantaneo al caffè espresso 1-3-7-12	€. 6.00
# Crema zabaione, crumble al cacao, fragole e p.m. 1-3-7-12	€. 6.00
# Bomba a mano al cioccolato croccante con fragole, gelato, panna montata e nocciola caramellata 1-3-7-8	€. 6.00
Meringa con cioccolato calda: Classica o Noir Fondente o Zenzero 1-3-7-8	€. 6.00
Coppa di gelato artigianale 1-3-7-8	€. 5.00
Cestino di pasta sfoglia con frutta fresca e gelato 1-3-7-8	€. 7.00
Ananas al gelato 3-7	€. 5.00
Macedonia di frutta fresca con gelato 3-7-8	€. 5.00
Sorbetto al limoncello e liquirizia 1-3-7-12	€. 5.00
Sorbetto alla Mela verde e calvados 1-3-7-12	€. 6.00
Semifreddo Parfait al caffè (crema di latte, uova e caffè)	€. 4.00
Mini affogato al caffè o Caffè Brembi con panna montata 1-3-7	€. 3.00
Calice di moscato 12	€. 3.00
Calice di Sauternes o passito 12	€. 5.00

Allergeni:

- 1 cereali
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa
- 13 lupini
- 14 molluschi