



**Ostrica** 14

## Antipasti

	<i>cad. una</i>	€. 3.00
<i>Gamberi Rossi di Mazara</i> *-2	<i>cad. uno</i>	€. 5.00
<i># Acciughe del Mar Cantabrico</i> 1-7		€. 8.00
<i># Salmone Norvegese con crostini e burro</i> 1-4-7		€. 12.00
<i>La nostra insalata di mare conviviale per due persone</i>		
<i>Seppia calamari gamberi piovra e ostrica</i> *-2-3-4-14		€. 28.00
<i>Tentacolo di Piovra arrostito, crema di patate e noci</i> *4-7		€. 13.00
<i># Tagliere di salumi con il crudo di Pelacci e gnocco fritto</i> *1-7		€. 13.00
<i>Carpaccio in verticale di manzo salato, verdura croccante e cialda al grana</i> 3-7		€. 13.00
<i>Sciat della Valtellina con insalatina</i> 1-7		€. 8.00

## Primi piatti

<i># Risotto con persico, limone e salvia</i> *1-3-7-12		€. 15.00
<i># Spaghettoni "Arte e Pasta" con sarde, uvetta e grattini di pane</i> 1-3-4-7-12		€. 11.00
<i># Trenette con un 1/2 Astice americano</i> *1-2-12		€. 23.00
<i># Riso mantecato al nebbiolo, funghi e casera</i> 1-7-12		€. 11.00
<i>Ravioli di brasato con zabaione salato al grana</i> *1-3-7		€. 11.00
<i>Pizzoccheri dell'accademia</i> *1-3-7		€. 11.00

## Secondi piatti

<i>Filetto di branzino alla griglia con sauté di verdura</i> 4		€. 16.00
<i>Riccioli di calamari e verdura fritti</i> *-1		€. 16.00
<i>Spada in crosta di patate in fili con melanzane saltate olio e aglio e salsa alla senape</i> *-4		€. 20.00
<i># Spada al mais, crema di carote e corallo</i> *1-4		€. 18.00
<i>Filetto di manzo sulla pietra e patate</i> 3-10		€. 23.00
<i>Tagliata di manzo sulla pietra con salsa alla senape, salsa aromatizzata e patate</i> 3		€. 17.00
<i>Tagliata di Struzzo sulle erbe fumanti con patate</i>		€. 20.00
<i># Cotoletta classica alla milanese con patatine fritte</i> 1-3-7		€. 17.00
<i># Medaglione di vitello, fonduta di formaggio e schiuma al caffè</i> 1-7		€. 20.00
<i>Degustazione Storico Ribelle 2014</i> 7	<i>a l'etto</i>	€. 10.00



*Tagliata di struzzo*  
su erbe fumanti €. 20.00



*Tagliata di Manzo €. 17.00*

## MENU LAURENT PERRIER

Menu 2 portate uguali a scelta dal menu a la carte

\*\* portata unica

Dessert dello chef

*1 bottiglia di Champagne*

acqua, caffè

coperto e servizio

**Promo a coppia €. 100.00**

con bottiglia di Extra Dry €. 80.00 a coppia



**APERITIVO ANTIPASTO €. 10.00**

**CALICE CHAMPAGNE**

Abbinato a

Ostrica e Acciughe del Mar Cantabrico

Solo Calice Champagne €. 7.00

Bottiglia €. 50.00

**DeDiCaTo Ai GioVaNi .... HAI MENO DI 35 ANNI?**  
Vieni a Cena da Noi, avrai diritto allo **SCONTO del 30%**  
sul MENU "ALLA CARTA"

Tutti i commensali del tavolo devono avere meno di 35 anni

**Menu bambino fino 10 anni 1-3-7**

# Pasta, Patatine fritte, Bibita

€. 8.00

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

1/2 acqua	€. 1.50
Caffè	€. 1.50
Bibita	€. 2.00
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

### 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

*Per i Dessert ....chiedi la Carta*