

Antipasti

Cubi di mozzarella di bufala DOP con coulis di pomodoro e olive taggiasche	€ 14,00
Insalata di polpo, pomodorino, patate e cipolle di Tropea	€ 16,00
Scottata di salmone, olio, limone e pepe rosa	€ 14,00
Tartare di manzo alla francese	€ 16,00
Flan di zucchine con crema di pomodoro	€ 15,00
Carpaccio di manzo con quenelle di robiola	€ 14,00

Primi piatti

Spaghetto vongole, pomodoro concassè e prezzemolo	€ 15,00
Riso vialone nano ai mirtilli ed erba cipollina	€ 15,00
Ravioli al ripieno di gamberetti e vellutata di lemongrass	€ 16,00
Crema di carote, zenzero e robiola	€ 13,00
Trofie zucchine e speck	€ 14,00
Minestrone di verdure e legumi	€ 13,00

Secondi piatti

Scaloppina di vitello al limone e rosmarino	€ 22,00
Trancio di spada servito con pomodorini, olive e capperi	€ 23,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico	€ 24,00
Branzino alla plancia con insalatina di melone e sedano	€ 24,00
Roast beef all'inglese, rucola e grana	€ 22,00
Salmone al vapore con salsa tartara	€ 23,00

Dalla griglia

Filetto di manzo	€ 22,00
Tagliata rucola e grana	€ 20,00
Paillard di vitello	€ 20,00
Petto di pollo	€ 16,00
Filetto di branzino	€ 20,00
Trancio di salmone	€ 18,00
Trancio di spada	€ 22,00

Insalate

Cesar salad	€ 14,00
Insalata estiva con fragole, pesche, grana e glassa al balsamico	€ 14,00

Tutti i secondi piatti vengono serviti con contorno di patate e verdure di stagione
Il pane potrebbe essere congelato

I piatti della tradizione

Spaghetti alla carbonara

€ 15,00

Spaghetti semplicemente al pomodoro e basilico

€ 14,00

Tagliatelle alla bolognese

€ 15,00

Hamburger di manzo "Cavour"

€ 14,00

Cotoletta alla milanese
con battuto di pomodoro e rucola

€ 24,00

Risotto alla Milanese e ossobuco

€ 25,00

I piatti serviti presso il nostro Ristorante, potrebbero contenere alcune delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio

In ottemperanza alle vigenti normative, nel nostro ristorante, i prodotti ittici serviti crudi sono previamente sottoposti ad abbattimento per 48h a -20C°