



Menu alla carta

ANTIPASTI - appetizers

CRUDO DI PARMA (24 MESI) CON BUFALA CAMPANA <i>Parma ham (24 months seasoned) with buffalo mozzarella</i>	13€
TORTINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI TALEGGIO <i>Potatoes and porcini mushroom pie with taleggio fondue</i> (V)	11€
COMPOSTA DI MARE ALL'OLIO EXTRAVERGINE TAGGIASCO E LIMONE DI SORRENTO <i>Seafood compote with taggiasca extra virgin olive oil and Sorrento lemon</i> *	15€
SEZIONE DI SALUMI TIPICI ACCOMPAGNATI DA VERDURE IN AGRODOLCE <i>Typical cold cuts served with bittersweet vegetables</i>	14€
TARTARE DI FASSONA CON OLIO DI OLIVA, SENAPE, SOIA, FIORI DI CAPPERO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA <i>Fassona tartare with olive oil, mustard, soy, caper flowers and red Tropea onion</i>	13€
TARTARE DI SALMONE CON CAVIALE DI SALMERINO, PEPE ROSA ALL'OLIO DI ARANCIA E MANDORLA <i>Salmon tartare with caviar, pink pepper with orange and almond oil</i>	14€

PRIMI PIATTI - first courses

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON TALEGGIO E PISTACCHI <i>Purple potato gnocchi with taleggio cheese and pistachio</i> (V)	14€
RAVIOLI AL BACCALÀ CON POMODORINI E BOTTARGA DI MUGGINE <i>Cod ravioli with cherry tomatoes and bottarga</i>	14€
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE <i>Pappardelle with wild boar ragu sauce</i>	13€
SCIALATIELLI AI FRUTTI DEL MEDITERRANEO <i>Scialatielli with mediterranean seafood</i> *	15€

RISOTTO TENUTA MARGHERITA CON GAMBERO ROSSO, BERGAMOTTO E
BURRATA IN CREMA 16€
Tenuta Margherita risotto with red shrimps, bergamot and burrata cream ❄️

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 14€
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms and bagoss cheese 🍷

CASONCELLI DI CARNE CON BURRO, SALVIA E PARMIGIANO 14€
Meat casoncelli with butter, sage and parmesan

SECONDI PIATTI - second courses

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 18€
Sliced beef with arugula and parmesan

COSTATA DI SCOTTONA (500 gr.) AL SALE MALDON CON PATATE RUSTICHE 25€
Scottona rib (500gr.) with maldon salt and rustic potatoes

TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME, PANNA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA 20€
Salmon steak with rum and lime, sour cream and chives

NODINO DI VITELLO CON BURRO, SALVIA E ROSMARINO 20€
Veal knot with sage and rosemary butter

GRAN FRITTO DI MARE CON INSALATA DI STAGIONE 20€
Fried seafood with seasoned salad ❄️

FILETTO DI SPIGOLA CON POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI 19€
Sea bass fillet with cherry tomatoes, taggiasca olives and capers

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (PESCATO DEL GIORNO) 25€
Fish mixed grill (day selection) ❄️

CONTORNI - sides

VERDURE AL VAPORE <i>Steamed vegetables</i>	5€
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	5€
PATATINE FRITTE <i>French fries</i> ✱	5€

INSALATONE - salads

INSALATA CAPRESE VERDE, POMODORI, OLIVE, BUFALA E BASILICO <i>Caprese salad: greens, tomatoes, olives, buffalo mozzarella and basil</i>	12€
INSALATA MEDITERRANEA: VERDE, POMODORI, CAROTE, TONNO, OLIVE E MOZZARELLA <i>Mediterranean salad: greens, tomatoes, carrots, tuna, olives and mozzarella</i>	12€
INSALATA MASTER: VERDE, POMODORINI, FRUTTI DI MARE, POMPELMO ROSA E FINOCCHI <i>Master salad: greens, cherry tomatoes, seafood, pink grapefruit and fennel</i>	12€

BEVANDE - drinks

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE <i>Still/sparkling mineral water</i>	3€
BIBITE / <i>soft drinks</i>	3€
BIRRA 0,66 / <i>beer 66cl</i>	6€
BIRRA 0,33 / <i>beer 33cl</i>	4€
AMARI, GRAPPE, LIMONCELLO / <i>liquors, grappa and limoncello</i>	4€
DISTILLATI / <i>distillates</i>	6€
VINI DELLA CASA AL CALICE / <i>glass of house wine</i>	4€
CAFFE' / <i>coffee</i>	1,50€

CARTA DEI DOLCI - desserts

CROSTATA ALL'ALBICOCCA <i>Apricot tart</i>	5€
TIRAMISÙ CLASSICO <i>Classic tiramisù</i>	5€
PANNA COTTA GLUTEN FREE ALLA VANIGLIA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Vanilla gluten free panna cotta with berries cream</i>	5€
MOSAICO DI FRUTTA FRESCA CON GELATO AL MANGO <i>Fresh fruit compote with mango ice cream</i>	7€
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO <i>Chocolate soufflè</i>	5€
SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON SALSA AL CARMELLO <i>Nougat parfait with caramel sauce</i>	5€
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	5€

CARTA DEI VINI - wines

Franciacorta e bollicine - Franciacorta white wines and bubbles

FRANCIACORTA BRUT DOCG CONTADI CASTALDI	25€
FRANCIACORTA BRUT DOCG ANTICA FRATTA 35€	35€
PROSECCO IMPERIALE MILLESIMATO 16€	16€
CHAMPAGNE DE BENFONTARC 60€	60€

Vini bianchi fermi - still white wines

LUGANA DOC CA' VEGAR	24€
GEWURTZTRAMINER ELENA WALK	28€

Vini rossi - red wines

CHIANTI DOC GATTAVECCHI 22€	22€
SYRAH IGP TERRE NORMANNE 23€	23€
CABERNET SAUVIGNON TERRE DEI DOGI 20€	20€
REFOSCO TERRE DEI DOGI 23€	23€
PRIMITIVO DEL SALENTO 88 DOMUS 25€	25€
SANGIOVESE CORIO 16€	16€

Vini rosé - rosé wines

BARDOLINO CHIARETTO DOC	20€
-------------------------	-----