



# Menù

## Antipasti

Cruditè	Prosciutto crudo Sauris Riserva Nonno Depi	10
	Carpaccio di manzo con salsa senape antica e tartufo nero pregiato	14
Friggitoria	Broccoli romaneschi dorati con salmorejo di cachi	8
	Patate in tempura mediterranea e miele di castagne	8
Formaggi	Selezione di formaggi con confetture dedicate	12
	Mini strudel farcito con scarole, olive taggiasche e coulis di melograno	10
Lavorati	Tortino di bietole della tradizione con crema di noci e briciole di bacon	8
	Perle di manzo su ciarda di parmigiano con chutney di fichi neri	10

## Primi piatti

Il Risotto dello chef	
	16
Fettuccine ai porcini rosate con pachino, rucola e grana	
	16
Tonnarelli con pere stufate, formaggio di fossa e tartare di scottona	
	17
Pappardelle al ragù di cervo profumate al mirto di Sardegna	
	16
Paccheri con carciofi, guanciale e tartufo nero	
	16
Tortelloni Dri	
	16

## Secondi piatti

Costata di scottona polacca al sale Maldon	
	6/etto
Tagliata di vitello con spuma di barbabietola e rosmarino fritto	
	16
Tataki di manzo con finitura di gomasio, mostarda di uva e gocce di teriyaki	
	22
Gâteau di tuberi farcito con zucca e Provolone del Monaco filante	
	14
Pollo della tradizione con peperoni rossi strianese e basilico	
	15
Secreto Iberico con salsa di ramato e cherry	
	22

## Contorni

Cicoria ripassata	Porcini arrosto
6	14
Scarola stufata con guanciale	Patate sabbiate
6	6

## Dolci

Zuppa inglese con gocce di cioccolato	
	7
Cre moso alla liquirizia e crumble croccante	
	7
Millefoglie crema di castagne e ganache fondente	
	7
Sacher torte con cordiale al rum	
	7
Tiramisù della tradizione	
	7

## Bevande

Acqua	2,50
Coca Cola	5,00
Birra in bottiglia cl.33	4,00
Caffè	1,50

pane e servizi 1,50

