

MENU'

ANTIPASTI

-TRIS DI AFFUMICATO CON BURRO ALLA MAITRE-D'HOTEL.	€ 12,00
Salmone aff, spada aff, tonno aff, burro, sale, pepe e prezzemolo -allergeni latticini e glutine	
-POLIPO CALDO CON VELLUTATA DI PATATE E SEMI ZUCCA*	€ 10,00
Polipo, patate, zucca e olio evo -allergeni pesce frurra con guscio	
-GAMBERI AL FORNO CON CREMA DI BUFALA*	€ 12,00
Gamberi, olio evo, mozzarella di bufala -allergeni crostacei e latticini	
-CODE DI SCAMPI SPADELLATI AL BALSAMICO SU PANE CARASAU *	€ 12,00
Scampi, aceto balsamico, olio evo e pane carasau - allergeni crostacei e glutine	
-ASSORTIMENTO DI PESCE "LE GRONDE".	€ 15,00
Pesce di giornata -allergeni crostacei, glutine, lattosio	
-PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON CREMA ALLE PERE E ZOLA	€ 12,00
Prosciutto crudo di Parma ,pere e gorgonzola -allergeni lattosio	
-FLAN DI VERDURE DI STAGIONE	€ 8,00
Verdure di stagione, panna, uova, grana e amaretti - allergeni lattosio uova glutine	
-ASSORTIMENTO DI SALUMI "LE GRONDE" CON FRUTTA.	€ 14,00
Salumi misti con frutta di stagione	
-LAMELLE DI LONZA CON SPINACI E PRIMO SALE	€ 12,00
Lonza, spinaci, primo sale ,burro e pane in cassetta -allergeni lattosio e glutine	
-BRESAOLA VALTELLINESE CON DADOLATA DI PORCINI TIEDIDI	€ 12,00
Bresaola funghi porcini e olio evo	

PRIMI PIATTI

-RAVIOLI DI BURRATA CON POLPA DI GRANCHIO E BOTTARGA*	€ 12,00
Farina grano duro, burrata, granchio e bottarga -allergeni glutine lattosio uova crostacei	
-GARGANELLI CON TONNO FRESCO OBESO E OLIVE DI GAETA*	€ 12,00
Farina grano duro ,tonno, fresco e olive -allergeni glutine	
-GARBUGLI CON CAPELANTE CROCCANTI E RUCCHETTA*	€ 12,00
Farina grano duro ,capesante, rucola e oli evo -allergeni glutine e molluschi	
-PACCHERI CON CALAMARATA E SEMI DI PAPAVERO*	€ 10,00
Farina grano duro, crostacei, calamari, pomodoro, semi papavero e olio evo -allergeni glutine crostacei, semi papavero	
-SPAGHETTI ALLA MEDITERRANEA COTTI AL CARCIOCCIO.	€ 12,00
Farina grano duro ,pomodori, crostacei e molluschi, -allergeni glutine e crostacei	
-BULETTI CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI IN SALSA DI AGRUMI*	€ 12,00
Farina grano duro ,ricotta pecora, pistacchi e agrumi -allergeni glutine lattosio e frutta con guscio	
-STRICHETTI ALL'UOVO CON PANCETTA CROCCANTE E PANE TOSTATO*	€ 10,00
Farina grano duro, uovo, pancetta e pane tostato -allergeni uova e glutine	
-ZUPPA DEL CASALE CON TOSTINI CALDI.	
Farro ,orzo, carote ,sedano ,zucchine, piselli e fagioli -allergeni sedano legumi e glutine	
-PENNE CON PROSCIUTTO DI PARMA, BUFALA E PEPE AI TRE COLORI	€ 10,00
Farina di grano prosc. crudo mozz bufala pepe e olio evo -allergeni glutine e lattosio	
-RISOTTINO CARNAROLI A PIACERE..... (MINIMO 2 PERSONE).....	
Allergeni a secondo della preparazione	

SI POSSONO PREPARARE ALTRE TIPOLOGIE DI PIATTI

*Prodotto secondo stagionalità fresco o surgelato

*Frisches oder gefrorenes Produkt je nach Saisonalität

*Product fresh or frozen according to seasonality

SECONDI PIATTI DI PESCE

- SALMONE NORVEGESE CROCCANTE SU CREMA DI CANNELLINI* € 12,00
Salmone, cannellini e olio evo -allergeni pesce e legumi
- GAMBERONI CON Crosta di Mandorle Fresche* € 16,00
Gamberoni, mandorle e olio evo -allergeni crostacei e mandorle
- PESCATRICE CROCCANTE CON POMODORI CONFIT E OLIVE* € 14,00
Pescatrice, pomodori freschi, olive denocciolate e olio evo -allergeni pesce
- FRANCIO DI TONNO SU LETTO DI PATATE CROCCANTI E PESCHE* € 14,00
Tonno, patate, pesche e olio evo -allergeni pesce
- FILETTO DI ORATA CON BACON E SALSA DI FRAGOLE € 12,00
Filetti di orata, bacon, fragole e olio evo -allergeni pesce
- ROMBO AI PORCINI E CUORE DI LATTUGA. € 14,00
Filetto di rombo, porcini, lattuga e olio evo -allergeni pesce

SECONDI PIATTI DI CARNE

- COSTOLETTA DI AGNELLO IN Crosta di Pistacchi € 12,00
Agnello, pistacchi, sale, olio evo -allergeni frutta con guscio
- FILETTO DI BUE CON SALSA ALL'AMARO (soia amaro alle erbe) € 14,00
Filetto, amaro alle erbe, soia, olio evo -allergeni soia glutine
- TAGLIATA DI MANZO DI TERRA (pane e olive) € 14,00
Manzo, pane, olive, olio evo -allergeni glutine
- BOCCONCINI DI MANZO CON ALBICOCHE FRESCHE E CUMINO € 12,00
Manzo, albicocche, cumino, olio evo -allergeni prunoidee
- STRACCETTI DI POLLO CON ANANAS E SEMI DI ZUCCA. € 10,00
Filetti di pollo, ananas, semi di zucca, olio evo -allergeni semi di zucca glutine
- PICCATINA CARAMELLATA AL PORTO CON VERDURE BRASATE € 10,00
Vitello, porto, farina 00, carote, patate, zucchine, olio evo -allergeni glutine

DESSERT

- DOLCI DELLO CHEF € 5,00
- SEMIFREDDI ASSORTITI. € 5,00
- GELATI MISTI E AFFOGATI. € 5,00
- SORBETTI CLASSICI.
- I nostri dolci e gelati possono contenere uova, glutine, soia, frutta a guscio lattosio
- COMPOSIZIONE DI FRUTTA MISTA DI STAGIONE. € 5,00

*Prodotto secondo stagionalità fresco o surgelato

*Frisches oder gefrorenes Produkt je nach Saisonalität

*Product fresh or frozen according to seasonality