

MENU' ALLA CARTA

PER INIZIARE

CAVIALE TRADITION 10gr 23

con burro e pane tostato

ALICI MARINATE 10

con cipolla caramellata

ACCORDI DI MARE 13

seppie, calamari e gamberi argentini cotti in CBT,
limone, pomodorini,
basilico, finocchio e cavolo cappuccio

SALMONE AFFUMICATO 13

con stracciatella, zeste di limone e basilico

SPILLO SALE E PEPE 11

calamaretti spillo fritti

TARTARE DI TONNO 15

OSTRICA 3.5

fine de claire

IL CRUDO DELLO CHALET €29

tartare di tonno, scampi porcupine,
carpaccio di gambero rosso,
salmone affumicato, ostriche, alici marinate

CARPACCIO DI PICANHA DRY AGE AFFUMICATA 12

FALAFEL 9

crocchette di ceci aromatizzate con lime, basilico e
prezzemolo con salsa alla sambuca e menta

FIORI DI ZUCCA AL FORNO 11

ripieni di ricotta, basilico e parmigiano

TRIS DI CROSTONI ESTIVI 9

con alici marinate, salmone affumicato,
pomodorini e stracciatella

EMILIA IN FESTA 11

tagliere di culaccia

GOCCE DI PARMIGIANO 9

parmigiano reggiano 24 mesi

CESTINO DI PIADINA ROMAGNOLA 2

PROVALO CON:

Confettura di zucca 2,5

Confettura di nebbiolo 2,5

Confettura di fichi 2,5

LE NOSTRE SPECIALITA' FATTE IN CASA

TAGLIATELLE DELLA NONNA 11

con ragù

ARMONIA DI BOSCO 13

ravioli con pasta di semola ripieni di funghi porcini su
crema di patate e scaglie di mandorle croccanti

COLOSSEO 12

bigoli cacio e pepe

PASSATELLI ALLE VONGOLE 15

saltate in padella con olio, aglio e prezzemolo



CHITARRINE ALLA LUCIANA 14

con polipetti, pomodoro, capperi e olive

LO SCOGLIO 17

scialatielli con frutti di mare, senza cocchi

TRAMONTO SUL MARE 16

tagliolini al pesto genovese
su carpaccio di gambero rosso
con granella di pistacchio

... DAL MARE

CALAMARO ALLA GRIGLIA 16

con spinacino saltato in padella

SGUSCIATI E PULITI 18

gamberoni argentini alla piastra

TATAKI DI TONNO 20

in crosta di sesamo con cipolla caramellata

BRANZINO ALL'ISOLANA 16

con patate, pomodorini, olive e capperi

POLPO CROCCANTE 21

con crema di patate



FRITTO MISTO 17

*con gamberi, calamari,
e verdure*

... DALLA TERRA



MAXI-COTOLETTA ALL'EMILIANA 19

con patate al forno

WAGYU 100gr 40

wagyu A5

TAGLIATA DI BAVETTA 18

TAGLIATA DI BAVETTA 25

con funghi porcini



BRASATO DI SOIA 13

servito con patate al forno

PER ACCOMPAGNARE

LE RUSTICHELLE 4

frittura di croccanti sfoglie di patate olandesi con buccia

PEPITE DORATE 5

patate al forno con salamoia bolognese

VERDURE ALLA GRIGLIA 6

zucchine, peperoni, melanzane

LA CLASSICA 5

misticanza con pomodorini



OLIVE FARCITE SOTTOLIO 6

PROVALI CON:

vasetto maionese 1,5

vasetto ketchup 1,5

I NOSTRI DOLCI

NON TI SCORDAR DI ME 6

cannolo croccante fatto a mano, ripieno di ricotta fresca, con granella di pistacchio o scaglie di cioccolato

MASCARPONE 5

con scaglie di cioccolato

BIS DI BABÀ MIGNON 6

ripieni di mascarpone, ricotta



TARTUFO DI PIZZO NERO 8

finissimo gelato alla nocciola e cioccolato, ripieno di un morbido cuore di cioccolato fuso e ricoperto di polvere di cacao amaro



SORBISSIMO 5

cremoso sorbetto artigianale al limone di Sicilia

DOLCI DI PASTICCERIA



CUORE DI VELLUTO 8

chantilly al cioccolato con un ripieno di nocciole pralinate, caramello e sfoglie di cioccolato, biscotto.



AMATIKA 8

mousse cioccolato al latte di mandorla, ripieno al litchi, su croccante di cornflakes e nocciole.

No lattosio

LIQUORI DI NOSTRA PRODUZIONE



liquori naturali, dal sapore e profumo incredibile, di nostra produzione

NOCINO 4

liquore alle noci ed estratto di cannella, coriandolo e chiodi di garofano preparato cogliendo questi frutti ancora acerbi la notte di San Giovanni (tra il 23 e il 24 giugno).

LIMONCINO 4

*liquore allo zenzero e limoni
utilizziamo limoni maturi e non trattati, con mano paziente spicchiamo le scorze gialle che, sottili e profumate, restano a riposare nell'alcool.*

LIQUIRIZIA 4

*liquore alla liquirizia artigianale
prodotto da una lunga e concentrata infusione dalle radici di liquirizia.*

PORTALI A CASA

BOTTIGLIA DA 20 CL

14 €