

# MENU'

## ANTIPASTO ALL'ITALIANA

giardiniera, burratina, olive  
tonnato, acciuga cantabrico,  
crudo parma 24mesi

€ 48

## CRUDITA' DI PESCE

scampo scozia, gambero rosso porto santo  
stefano, cuore di capasanta canada,  
tartare di pescato

€ 45

## TEMPURA DI MARE

scampo scozia, gambero rosso porto santo  
stefano, Cuore di capasanta canada, code  
di gambero, verdure

€ 30

## TARTARE DI MANZO

con crudità di verdure, caprino e pane  
carasau

€ 30

## CAPELANTE GRATINATE

Cuore di capasanta canada gratinata con  
pane aromatizzato agli odori dell'orto

€ 20

## SPIANATA DELL'ALPE

manzo sottile, cotto in pentola di  
metallo con salvia, rosmarino e alloro

€ 35

## FILETTO MANZO DEL NEBRASKA "LUXURY"

cuore di manzo naturale

€ 60

## PESCATO DEL GIORNO (chiedi)

cotto in pentola con aromi

prezzo e tipologia variabili

in base alla disponibilità del mercato

Da € 35

a € 50

## ORECCHIA D'ELEFANTE LA NOSTRA

vitello con panatura in olio d'oliva e  
burro chiarificato

PREFERITA

€ 39

## FILETTO TULLIO MANZO RAZZA ITALIANA

con pancetta croccante, cipolla di tropea,  
crema di vezzena

€ 35

## FILETTO DI MANZO AL FORNO

frollata 45 giorni

minimo 2 persone

a persona

€ 35

## CONTORNI DEL GIORNO

€ 10

## LE NOSTRE SALSE

SENAPE



€ 4

VEZZENA



€ 4