

## Antipasti

### *I nostri Crudi di mare.*

(Allergeni: sedano, frutta a guscio, molluschi, crostacei, pesce, soia).

### *Sfizio di mare con caldi e freddi.*

(Allergeni: sedano, glutine, uova, frutta a guscio, molluschi, crostacei, pesce, soia).

### *Sfizio di mare con caldi, freddi e “crudi”.*

(Allergeni: sedano, glutine, uova, frutta a guscio, molluschi, crostacei, pesce, soia).

### *Suprema di Faraona farcita di castagne e Guanciale con zuppettina di Cannellini e pane Guttiau.*

(Allergeni: glutine, latte, legumi).

### *Vellutata calda di zucca mantovana con formaggio caprino, crostini di frisella e carne stagionata.*

(Allergeni: glutine, latte).

### *Sformatino di broccolo, pane raffermo e crema di parmigiano.*

(Allergeni: glutine, latte).

### *Degustazione di formaggi stagionati con le nostre confetture.*

(Allergeni: glutine, latte).

### *Sfizio di Stagione.*

(Allergeni: glutine, latte).

### *Fagottini di bresaola, caprino, marmellata, caponata di verdure e pomodoro verde.*

(Allergeni: latte).

### *Crostoni di pane casereccio, mozzarella di bufala, guanciale e funghi.*

(Allergeni: glutine, latte).

## Frutta

*Ananas / Melone Invernale/ Frutta mista.*

## Dolci al cucchiaio giornalieri:

*Apple Pie “alle Cese” con la nostra composta di frutta  
autunnale.*

(Allergeni: Glutine, Latte, Uova).

*Lingotto di cioccolato, arancia e pepe rosa,  
accompagnato da una crema al pralinato di  
nocciola.*

(Allergeni: Glutine, Latte, Uova).

*Sorbetto agli “agrumi”. (espresso)*  
(Allergeni: nessuno).

*Tortino caldo al cioccolato.* (tempo di attesa circa 20 minuti)  
(Allergeni: glutine, uova, latte).

*Cheese Cake al Mango / oppure ai frutti di bosco*  
(Allergeni: glutine, uova, latte).

*Tiramisù.*  
(Allergeni: glutine, uova, latte).

*Il “nostro” Mont Blanc.*  
(Allergeni: glutine, uova, latte).

## Primi

*Ravioli farciti di Ali di Razza e patate, conditi con zuppa di pesce di scoglio.*

(Allergeni: uova, glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti).

*Gnappe “aglio e olio” con gamberi, vongole e datterino giallo confit.*

(Allergeni: uova, glutine, latte, crostacei, molluschi, pesce, solfiti).

*Busiate “artigianali” con mazzancolle e calamari freschi, fondo di alicetta e pomodori ciliegino.*

(Allergeni: glutine, latte, crostacei, molluschi, pesce, solfiti).

*Soqquadro con ricotta di bufala, nocciole tostate, pancetta croccante e crema di parmigiano.*

(Allergeni: latte, glutine, uova, solfiti).

*Fettuccine con pancetta saltata, funghi porcini e castagne marroni.*

(Allergeni: latte, glutine, uova, funghi, solfiti).

*Sassi “cacio e pepe” con tartufo Nero.*

(Allergeni: latte, glutine, funghi).

*Ravioli di “solo mozzarella” su vellutata di zucca e burro fuso.*

(Allergeni: latte, glutine, uova).

## Secondi

*La “nostra grigliata di pesce”: Scampi, Mazzancolle, Aragostella, Polpo, Calamari, Tonno.*

(Allergeni: glutine, lattosio, molluschi, crostacei, pesce).

*Tagliata di Tonno su patate schiacciate.*

(Allergeni: latte, glutine, molluschi, crostacei, pesce,).

*Frittura di Calamari e Gamberi.*

(Allergeni: glutine, molluschi, crostacei, pesce, latte).

*Polpo arrosto con scarola alle olive nere e patate chips.*

(Allergeni: glutine, molluschi, crostacei).

*Guancia di Vitella con guazzetto di ceci.*

(Allergeni: glutine, solfiti).

*Filetto di scottona con crostone di pane al lardo di Colonnata, radicchio alla griglia, uovo all’occhio di bue e tartufo.*

(Allergeni: glutine, uova, funghi, solfiti).

*Tagliata di Manzo Nazionale.*

(Allergeni: nessuno).

*Maialino “cotto a bassa temperatura” con miele di acacia piccante.*

(Allergeni: solfiti, latticini).

## *Contorni*

*Insalata mista.*

*Patate chips.*

*Verdura cotta.*