

Frutta

Ananas / Melone Invernale/ Frutta mista.

Dolci al cucchiaino 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).

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 Guanciaie 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, guanciaie e funghi.

(Allergeni: glutine, 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).

Soqqadro 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.