

## *Antipasti di terra*

Tartare di Fassona con Sedano croccante, Anacardi e Pomodorini Confit  
€ 13,50

Culatello con Gnocco fritto e Zucchine in scapece  
€ 12,00

Tagliere di Salumi con Giardiniera  
€ 12,00

## *Antipasti di Mare*

Polpo scottato con purea di Patate Viola, Pomodorini confit e pesto di Coriandolo  
€ 14,00

Carpaccio di Salmone marinato al Passion Fruit con Crumble di frolla ai Pistacchi  
€ 12,00

## *I Nostri Primi Piatti fatti in casa*

Malfatti in Cialda con Crema al Bagòss  
€ 9,00

I Nostri Casoncelli alla Bresciana  
€ 8,50

Risotto con Burrata e Tartufo (tempo di attesa 20 minuti circa)  
€ 13,00

Maccheroncini fatti in Casa al Brasato e scaglie di Pecorino  
€ 9,50

Caserecce con Vongole Veraci, Spinacine novelle e Zafferano  
€ 11,00

Fussilli con Salmerino, Pinoli, Uvetta, Concassè di Pomodoro e Germogli di Rucola  
€ 10,00

Spaghetti di Kamut BIO con Crostacei, Molluschi e Pomodorini Confit  
€ 16,50

## *I Nostri Secondi Piatti*

Verdure alla Griglia con Formaggio alla Brace  
€ 9,00

Bracirole di Maialino da Latte con Castagne e Cavolo Riccio  
€ 15,00

Tagliata di Vitello con Asparagi e Nostrano della Valle Sabbia alla Brace  
€ 21,00

Controfiletto di Manzo Argentino con riduzione al Valpolicella e mini Taccole  
Spadellate  
€ 21,00

Hamburger di Manzetta Prussiana con il suo Panino al Sesamo, Patate Rustiche,  
Bacon e Cipolle Caramellate  
€ 16,50

Tagliata di Tonno con Friarielli spadellati, Vinaigrette di Arance e Balsamico  
€ 19,00

Filetto di Orata BIO con Pomodorini, Olive Taggiasche e Capperi  
su schiacciata di Patate  
€ 19,00

### *Le Fritture*

Cestino di Gnocco Fritto  
€ 4,00

Il Fritto di Calamari  
€ 12,00

Il Fritto Misto di Pesce e Verdurine  
€ 16,50

### *I Contorni*

Patate al Forno  
€ 3,50

Verdura Fresca  
€ 3,50

Verdure alla Griglia piccolo  
€ 3,50