


Fam



ANTIPASTI

Ceviche di Ricciola & Frutta Esotica ^(2,4)	€22
Prosciutto Crudo di Parma 30 Mesi, Melone Mantovano & Mozzarella di Bufala ^(7,12)	€19
Tataki di Filetto di Manzo, Funghi Shiitake, Taccole Baby, Teriyaki Affumicata ^(5,6)	€24
Capesante Scottate, Crema di Edamame, Frutti di Bosco ^(1,2,4,13,14)	€22
Gran Piatto di Carpacci & Tartare di Pesce ^(2,4,13,14)	€34
Vitello Tonnato & Fiammiferi di Verdure Croccanti ^(3,4,6,10,11)	€19
Battuta di Fassone Piemontese, Guacamole, Senape in Grani, Capperi ^(6,8,9,10,11)	€19
Millefoglie di Verdure, Burrata di Andria, Basilico & Yogurt ⁽⁷⁾ 	€18
Acciughe del Cantabrico, Pomodorini Confit al Basilico, Stracciatella ^(1,4,7,8)	€19

CRUDITÉ

Ostrica del Giorno 6€/pz
Gambero Rosso di Ortigia 8€/pz
Scampo La Coruna 7€/pz

PRIMI PIATTI

Spaghetto alle Vongole ^(1,4,12,13,14)	€22
Risotto, Capesante, Gamberi & Bacon Croccante min. 2 persone ^(2,4,13,14)	€25
Tagliolino Fresco al Ragù di Lago & Polvere di Bottarga ^(1,3,4,7,13,14)	€19
Lasagnetta con Verdure di Stagione & Crema al Bagoss di Bagolino ^(1,3,7,9)  	€20
Linguina all'Astice Canadese, Pomodoro Datterino & Basilico ^(1,2,4,13,14)	€29
Maccheroncini Fresco al Ragù di Coniglio, Burro al Tartufo Bianco & Crostini Aromatizzati ^(1,3,5,7,9,10)	€22
Tagliatella ai Funghi Porcini di Borgotaro & Rosmarino Selvatico ^(1,3,7)	€24

PIZZA GOURMET

Margherita: Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro Datterino ^{1,7}	€15
Parma: Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro Datterino, Prosciutto Crudo di Parma 30 Mesi ^{1,7,12}	€22
Gambero Rosso: Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro Piccadilly, Gambero Rosso ^{1,2,7}	€27

SECONDI PIATTI

San Pietro, Porcini Trifolati, Salsa al Limone del Garda ⁽⁴⁾	€24
Rombo Chiodato, Patate al Forno, Pomodorini, Olive Taggiasche & Capperi ⁽⁴⁾	€26
Branzino, Crema di Salicornia, Salsa di Carote & Passion Fruit ^(4,13,14)	€25
Polpo, Teriyaki, Purè di Zucchina Gialla & Mango, Polvere di Olive Nere ⁽⁴⁾	€24
Galletto alla Diavola, Purè di Patata Americana & Porri, Granella di Pistacchio ⁽⁸⁾	€23
Filetto di Manzo con Millefoglie di Patate & la sua Salsa ⁽⁷⁾	€32
Tagliata di Manzo, Pesto di Rucola, Scaglie di Grana & Patate al Forno ^(7,8)	€24
Fiorentina & Patate al Forno	€7/hg
Timballo di Verdure di Stagione, Pomodorini Confit, Stracciatella & Salsa di Taleggio & Zafferano di Pozzolengo ^(1,3,5,7,8)	€19

CONTORNI

Patate al Forno 6€ | Verdure alla Griglia 6€
Verdure al Vapore 6€ | Insalata Mista 8€

Allergeni
1. Cereali/glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta con guscio 9. Sedano
10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

Fam

DOLCI

Terramisù ^{1,3,7} abbinato con Rum Zacapa 23	€8 €19
Cre moso al Mango & Crema d'Arachidi ^{1,7,8} abbinato con Jameson Irish Whiskey	€9 €16
Crostatina con Frutta Fresca & Crema Pasticceria ^{1,7,8} abbinato con Passito "Lume" - Selva Capuzza	€8 €15
Sorbetto alla Fragola abbinato con Gin Malfy al Pompelmo & Mediterranean Tonic	€6 €18
Sorbetto al Pompelmo abbinato con Paloma Cocktail	€6 €16
Sorbetto alla Pesca abbinato con Gin Kinobi Tea & Indian Tonic	€6 €20
Gelato alla Vaniglia ^{1,3,7,8} abbinato con Rum Bumbu	€7 €17
Gelato al Cioccolato ^{1,3,7,8} abbinato con Scotch Glenlivet Nadurra	€7 €18
Gelato al Biscotto ^{1,3,7,8} abbinato con Amaretto Sour Cocktail	€7 €17

Allergeni

1. Cereali/glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta con guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi