

Antipasti

Salmone agrumato ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾ € 15,00

Carpaccio di salmone delicatamente marinato agli agrumi, che ne esalta la freschezza naturale, con leggere note aromatiche e un tocco di acidità che bilancia la dolcezza del pesce

Abbracci di polpo ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ € 18,00

*Rostì di polpo croccante su una morbida purea di patate e topinambur, profumato al rosmarino: un incontro tra la forza del mare e la delicatezza dei sapori della terra. **

Baccalà vellutato ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ € 16,00

Baccalà mantecato fino a diventare vellutato, adagiato sul nostro crostone di pane fatto in casa: cremosità e sapidità marina racchiuse in un incontro semplice e raffinato

Perle dorate ⁽¹⁻¹⁴⁾ € 4,50 l'una

Morbide cappesante gratinate in crosta dorata di pane fatto in casa ed erbe fresche del nostro orto: un'elegante coccola di sapore

Cozze in tempesta ⁽¹⁻¹⁴⁾ € 14,00

Cozze di Scardovari, in una salsa pepata con aglio, prezzemolo e pomodoro leggero: un classico che sa d'estate, perfetto per sfogliare il nostro pane fatto in casa nel gustoso fondo

Tagliere del buongustaio ⁽⁷⁾ € 14,00

Selezione di salumi e formaggi serviti con olive e crostini di pane: per un inizio ricco di sapori autentici

Il Trentino nel piatto ⁽⁷⁾ € 14,00

Sottili fette della tipica carne salada trentina, su letto di rucola fresca, scaglie di grana e un leggero filo di olio: leggerezza e sapidità in perfetto equilibrio

Semplicemente Italia ⁽⁷⁾ € 15,00

Mozzarella di bufala cremosa e Crudo di Parma, un incontro semplice e autentico dove la delicatezza del latte incontra la sapidità e la dolcezza del prosciutto.

Primi piatti

Cacio e mare (1-3-7-14)

€ 15,00

Gnocchi ripieni di cacio e pepe, avvolti dal profumo della colatura di vongole e serviti con burro fuso e Parmigiano: cremosità, sapidità e un delicato richiamo al mare.

Paccheri dell'isola (1-4-14)

€ 16,00

*Paccheri all'isclitana con pesce spada, cozze, vongole, melanzane e menta: un piatto ricco e solare, dove il Mediterraneo si fa racconto. **

Due mondi (1-2-7)

€ 17,00

*Spaghetti con pesto di pistacchio fatto in casa, completati da succulenti gamberoni: un incontro equilibrato tra la croccantezza del pistacchio e la dolcezza del gambero. **

Scoglio generoso (1-2-4-14)

€ 18,00

*Strigoloni serviti con un ricco misto di crostacei e molluschi, proposti "allo scoglio": un piatto generoso che porta in tavola tutto il carattere del mare **

Vongole della tradizione (1-14)

€ 15,00

Spaghetti al dente condite con freschissime vongole del Mediterraneo, aglio, prezzemolo e un filo d'olio: purezza di gusto e tradizione

La gran classica (1-3-7)

€ 12,00

Strati generosi di sfoglia fresca, ragù di manzo e maiale, besciamella vellutata e parmigiano: un gran classico della cucina italiana, confortante ed avvolgente

Gnocchi romani (1-3-7)

€ 12,00

Morbidi gnocchi ripieni di cacio e pepe, nappati al burro fuso e completati da pecorino: equilibrio perfetto tra sapidità e cremosità, in una versione raffinata della tradizione romana

Tortelloni delle Dolomiti (1-3-7-8)

€ 15,00

Tortelloni artigianali ripieni di speck e noci, serviti al burro fuso: un abbraccio caldo, perfetto per chi ama i sapori della montagna

Secondi piatti

Branzino al sole ⁽⁴⁾ € 20,00

Branzino cotto alla griglia, servito con verdure croccanti ai ferri: un piatto che parla di costa e leggerezza con naturale eleganza

Fritto d'oro ⁽¹⁻²⁻⁴⁾ € 20,00

*Croccante mix di calamari, gamberi e frutti di mare, accompagnato da verdure pastellate: un classico goloso ed irresistibile **

Sapori del Sud ⁽¹⁻⁴⁾ € 22,00

Baccalà accompagnato da pomodorini, capperi, olive taggiasche, uvetta e patate: un incontro di sapori mediterranei dove la sapidità del mare si armonizza con le note dolci e intense del Sud.

Spada profumato ⁽⁴⁾ € 24,00

Tagliata di pesce spada profumata al rosmarino, accompagnata da patate: la delicatezza del pesce incontra i profumi mediterranei in un piatto semplice e armonioso

Turbante d'orata ⁽¹⁻²⁻⁴⁾ € 22,00

Tortino di orata con delicata farcia di zucchine e mazzancolle, adagiato su una vellutata crema di piselli: un incontro armonioso di sapori delicati e fresche note vegetali.

Selezione del pescatore ⁽²⁻⁴⁾ € 27,00

*Selezione giornaliera di pesce grigliato, accompagnata da verdure di stagione grigliate: semplicità e freschezza direttamente dall'orto e dal mare **

Coniglio nel bosco € 18,00

Coniglio prima cotto dolcemente in tegame con verdure e il suo fondo, poi completato al forno per una doratura armoniosa, servito con polenta calda e morbida.

Tagliata suprema ⁽⁷⁾ € 22,00

Tagliata di manzo, adagiato su rucola, patate rustiche e scaglie di grana: un secondo importante e succoso, perfetto per chi ama la carne

Tradizione piemontese ⁽³⁾ € 22,00

Tartare di Fassona battuta al coltello e già condita secondo la ricetta classica: delicatezza della carne, profumi aromatici e il gusto autentico della tradizione.

Montagna fondente ⁽⁷⁾ € 14,00

Formaggio Tosella della tradizione valdostana scaldato sulla piastra e servito con verdure grigliate: un comfort rustico e saporito per chi preferisce il formaggio.

Contorni

Insalata mista	€ 5,00
Patatine fritte	€ 4,50
Patate al forno	€ 4,00
Verdure al vapore	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 7,00

Dessert

I nostri dessert cambiano giornalmente. Fatevi consigliare dal personale di sala, oppure lasciatevi ingolosire dalla nostra vetrina sempre ben fornita	€ 7,00
---	---------------

Coperto € 2,50

* In mancanza di prodotto fresco, possono essere usati prodotti congelati o abbattuti