



Allergie

Se soffrite di intolleranze o allergie, fatecelo sapere o chiedete se ci sono sostanze allergeniche nelle nostre pietanze.

Il nostro team di cucina prepara anche piatti speciali per Voi.

Il nostro Service-Team vi consiglia volentieri.

Se un piatto Vi è particolarmente piaciuto non esitate a chiederne un supplemento.

I nostri cuochi usano prodotti stagionali e regionali, provenienti dalla nostra regione e da altre regioni italiani.

Gli insaporitori e gli additivi artificiali vengono sostituiti da erbe naturali, spezie mediterranee e oli aromatici.

Buon appetito!
**Chef Francesco
& Team di cucina**



Antipasti

Insalata vitale "secondo fantasia del giorno" |
Misticanza | Finocchio | Sedano | Frutti di bosco
| Noci | Olive | Schüttelbrot | Dressing agli
agrumi

Carpaccio di carne salada | Maionese al pepe

Mozzarella di Bufala Campana DOP | Crudo di
Parma

Zuppe

Brodo | Mini Canederlo allo Speck

Primi Piatti

Pappardella | Ragù del giorno

Mezze maniche "alla Gricia" | Fonduta di
Parmigiano | Speck croccante

Spätzle ai spinaci | Cipolla | Parmigiano | Burro
sfuso

Secondi piatti di carne

Bistecca alla milanese | Patate alla paprica |
mostarda ai frutti di bosco

Controfiletto di manzo locale | verdure di
stagione | olio al timo

Suprema di faraona | patate schiacciate | erbe
aromatiche

Secondi piatti di pesce

Filetto di trota salmonata | in Guazetto |
Pomodorini | Colatura di alici | Pane croccante
alle olive

Dessert

Tiramisu | classico

Sorbetti

Cheesecake | Frutti di bosco | Frutti esotici