

LA CUCINA PROPONE

<i>Zuppetta di vongole con fregola sarda allo zafferano</i>	17
<i>Involtini di pasta fillo alla verdure con salsa agrodolce</i>	15
<i>Prosciutto crudo di Parma "Sant' Ilario", torta fritta, giardiniera agrodolce, scaglie di Parmigiano Reggiano</i>	17
<i>Spiedino di capesante arrostate e asparagi</i>	18
<i>Scaloppa di Foie gras, piselli freschi, cipolle rosse sott'aceto e caramello al miso</i>	18
<i>Crocchette di patate e ombrina con maionese alle alici in salsa piccante "Rizzoli"</i>	16
<i>Anolini in brodo o estivi, con sedano, pomodorini e basilico</i>	17
<i>Piccola bomba di riso, con ragout di piccione</i>	20
<i>Risotto Vialone Nano, granceola, lime e latte di cocco</i>	20
<i>Rigatoni di Gragnano, cacio, pepe e zenzero fresco</i>	16
<i>Roast beef di cervo, patate novelle al forno e salsa tartara</i>	18
<i>Vecchia di cavallo alla parmigiana</i>	17
<i>Trancio di salmone arrostito e melanzane fondenti in salsa teriyaki</i>	20
<i>Polpo croccante, crema di ceci, scarola ripassata e olive nere</i>	20
<i>Meringata alle fragole e cioccolato bianco</i>	9
<i>Sfogliatina di mele calda con gelato alla crème brûlée</i>	9
<i>Torta duchessa: biscotto croccante alla nocciola, zabajone e ganache al cioccolato</i>	7
<i>Selezione di sorbetti di frutta fresca mantecati al momento</i>	7
<i>Pavlova ai frutti esotici, mousse al mango e crema chantilly</i>	9

LA CANTINA PROPONE



<i>Charles Mignon Premier Cru, Champagne</i>	10	50
<i>Charles Mignon Premium Reserve, Champagne</i>	10	50
<i>Tattinger Cuvée Prestige, Champagne</i>		60
<i>Altemasi Trento Doc Millesimato, 2016</i>	7	35
<i>Prosecco Col del Forno Andreola</i>	6	28
<i>Franciacorta La Fiorita Satén</i>	7	35
<i>Franciacorta La Fiorita Brut</i>	7	35
<i>Roero Valfaccenda Az. Agr. Valroggero, 2018</i>		30
<i>Versante Nord, Bianco Terre Siciliane, E.Torres Acosta, 2019</i>		35
<i>I Mandorli, Aleato Rosato, 2019</i>		30
<i>Pinot Nero, Maso Bergamini, 2019</i>		25
<i>Langhe Nebbiolo, Rivetto, 2018</i>		30
<i>Posca Rossa, Orsi Vigneto San Vito, 2020</i>	6	25
<i>Lambrusco Monte Locco, Venturini Baldini</i>	4	16

IL BAR PROPONE

<i>Spritz Aperol / Campari / Erba Luigia</i>	7	<i>Moscow Mule</i>	8
<i>Americano</i>	7	<i>Bloody Mary con pomodoro rosso</i>	10
<i>Negroni</i>	7	<i>Bloody Mary con pomodoro verde</i>	10
<i>Gin Tonic 359 Il Botanico Fever Tree Indian</i>	9	<i>Gin Tonic Gin Mare Fever Tree Mediterranean</i>	10
<i>Gin Tonic 359 Il Fruttato Fever Tree Mediterranean</i>	9	<i>Gin Tonic Hendrick's Fever Tree Indian</i>	9