



## CAPODANNO DI MARE

### ANTIPASTI

<b>COCKTAIL DI GAMBERI</b>	20€
su letto di lattughino croccante	
<b>INSALATINA DI MARE</b>	22€
tiepida al profumo di inverno	
<b>POLPO CROCCANTE</b>	22€
su vellutata di patate	
<b>NIDI DI GAMBERO</b>	25€
in salsa Thai speziata	
<b>GRAN CRUDITÈ DI MARE</b>	PREZZO VARIBILE
SU ORDINAZIONE	

<b>SPAGHETTO ALLE VONGOLE</b>	22€
“LA MOLISANA” ( BOTTARGA +5€)	
<b>PACCHERO FRESCO DI MARE</b>	25€
con ragù bianco di calamari, lime e timo	
<b>BIGOLI FRESCHI ALLO SCOGLIO</b>	25€
“Tradizione del Garda”	
<b>RISOTTO VIALONE NANO</b>	52€
con tartare di gambero rosso, burrata d’Andria IGP e lime (min. 2 pers.)	

### SECONDI

<b>FILETTO DI BRANZINO</b>	26€
in crosta di patate e pomodorini confit	
<b>FRITTURA IMPERIALE DEL GOLFO</b>	27€
Calamari, code di gambero e filetti di triglia	
<b>TONNO SCOTTATO</b>	28€
al sesamo con cipolla di Tropea caramellata	
<b>GRIGLIATA IMPERIALE DI MARE</b>	37€
tonno al sesamo, branzino, salmone, seppie	

### CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b>	8€
<b>PATATINE FRITTE</b>	8€
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	8€
<b>CAPONATA DI VERDURE</b>	9€
<b>CARCIOFO ALLA ROMANA</b>	12€





## CAPODANNO DI TERRA

### ANTIPASTI

#### **CRUDO & BURRATA** 22€

Crudo di Parma 24 mesi & burrata d'Andria DOP

#### **TARTARE DI FILETTO** 24€

battuta al coltello con salse aromatiche

#### **CARPACCIO SCOTTATO** 25€

con rucola, Grana Padano 24 mesi e porcini saltati

#### **RAVIOLINI BURRO & ROSMARINO** 23€

con nocciole e spuma Monte Veronese DOP

#### **PACCHERO FRESCO DI TERRA** 24€

con carciofi saltati, speck Genziana e crema di Parmigiano 24 mesi

#### **TAGLIOLINI AI PORCINI** 28€

con scaglie di tartufo nero del Baldo

#### **RISOTTO AI MIRTILLI** 50€

con fonduta di Pecorino Romano DOP e germogli (min. 2 pers.)

### SECONDI

#### **TAGLIATA DI BLACK ANGUS** 30€

con Grana 24 mesi e tartufo nero del Baldo

#### **COSTATA DI MANZO** 31€

Manzo irlandese alla griglia

#### **RIBEYE** 35€

Razza bovina Simmental, allevata in Germania, in particolare in Baviera

#### **FILETTO IRLANDESE** 35€

alla griglia con salsa chimichurri

### PRIMI

### DESSERT

#### **ANANAS FRESCO** 7,5€

#### **SORBETTO AL LIMONE** 8€

#### **TIRAMISÙ CLASSICO CON SCAGLIE DI FONDENTE** 9€

#### **SORBETTO AL MIRTILLO CON GRAPPA SPECIAL** 9€

#### **PANNA COTTA AL MIELE CON PISTACCHIO DI BRONTE** 10€

#### **TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO CON CREMA AL MASCARPONE** 10€

#### **ANDORO CON CREMA AL MASCARPONE E GOCCE DI FONDENTE** 10€

#### **TIRAMISÙ SPECIAL** 14€

