

Antipasti

Culatello e Felino con Soufflè al Parmigiano
Foie Gras d'Oca, Crostini allo Zola e Carciofi
Millefoglie di Melanzane e Mozzarella di Bufala
Gamberi al Vapore e Salsa Olandese
Polpo Mario e la sua Fantasia di Mare
Pensiero del Caravaggio e Julienne di Zucchine

Le Zuppe

Zuppa di Cipolle Madeleine
Zuppa di Zucca e Porri

I Risotti

Risotto in Bianco e Nero (Seppie e Inchiostro)
Risotto a Colori (Rapa Rossa e Gorgonzola Dolce)

Le Paste

Cannelloni dei Tre Re
Tortelloni di Zucca Mandorle e Burro Fuso
Crespelle della Tradizione ai Porcini
I Cappelletti di Nonno Luigi al Burro o in Brodo
Taglierini di Castagne con Porcini e Tartufo
Tagliolini con Culatello e Reggiano
Pappardelle al Sugo d'Anatra
Ravioli di Polenta e Montasio
Chitarrine con Scampi e Pomodorini (alla Busera)
Tagliatelle e Astice
Caciucco e Fagottini di Spigola

Il Pesce

Grigliata di Mare

Orata con Olive, Patate, Capperi e Pomodori

Trigliette in Panatura Rossa, Spinaci e Feta

Pesce Spada ai Ferri

Scampi al Sugo di S. Margherita

Tonno Rosa Spadellato al Papavero e Becon

Branzino o Rombo al Forno

Cappesante a modo mio

Sauté di Cozze e Vongole

La Carne e ...

Filetto di Manzo alla Grappa e Salsa Pepata

Filetto di Manzo con Porcini e Fonduta

Carrè di Agnello al Balsamico e Patate Croccanti

Tagliata di Manzo Rucola, Raspadura e Cipolla Tropea

Filetto di Puledro ai Ferri con Carciofi

Costata di Scottona al Rosmarino 450g circa

Rane alla Moda dei Tre Re

Filetto di Maialino al Sesamo e Pancetta

Battuta di Manzo e Verdurine in Agretto

Tomino Piemontese in Crosta e Strudel Vegetariano

I Formaggi

Assortimento di Stagione e Mostarde

Coperto 2 Euro