

**Pranzo**  
13.00 - 15.00

**Cena**  
19.30 - 22.30

## CARTA ESTATE

### MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €45

Il benvenuto dalla cucina

Uovo cremoso alla cialledda, pomodoro<sup>BVR</sup> arrosto e olive nere

Risotto, "Zuccuri" alla brace, vincotto e polvere di ginepro

Melanzana<sup>BVR</sup> arrosto, ceci, cipolla croccante

Zuppetta agli agrumi e vaniglia, sorbetto al limone<sup>BVR</sup>

### MENU DEGUSTAZIONE TERRA €50

Il benvenuto dalla cucina

Capocollo e pancetta "Macelleria Romanelli", pane in cassetta

Orecchietta al ragu di salsiccia fresca "al forno"

Tagliata di manzo, il suo fondo, contorno di stagione

Brownie al cioccolato, cioccolato bianco, composta di fichi al limone

### MENU DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA €65

Il nostro "benvenuto" e cinque portate selezionate dalla cucina, tra mare, terra e orto

*I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.*

### ANTIPASTI

Capocollo e pancetta "Macelleria Romanelli", pane in cassetta € 14

Uovo cremoso alla cialledda, pomodoro<sup>BVR</sup> arrosto e olive nere € 12

Seppia scottata, zucca estiva, alloro € 14

### PRIMI

Orecchietta al ragu di salsiccia fresca "al forno" € 13

Spaghetto alla "Sangiovinino", cozze e polvere di capperi € 14

Risotto, "Zuccuri" alla brace, vincotto e polvere di ginepro € 14

### SECONDI

Melanzana<sup>BVR</sup> arrosto, ceci, cipolla croccante € 13

Tagliata di manzo, il suo fondo, contorno di stagione € 16

Pescato del giorno, verdurà ripassata e menta € 17

Selezione di formaggi, pane sfogliato al burro € 14

### DESSERT

Fruttà<sup>BVR</sup> fresca di stagione € 6

Brownie al cioccolato, cioccolato bianco, composta di fichi al limone € 8

"Spumone" di gelato al fiordilatte e nocciole, croccante al cacao € 8

Zuppetta agli agrumi e vaniglia, sorbetto al limone<sup>BVR</sup> € 8

*(BVR) prodotti biologici della nostra azienda agricola.*

*Coperto € 3 (incluso nei menu degustazione)*

