

MENU CONTEMPORANEO



LE ENTRATE CALDE E FREDDI

Tartare di tonno rosso,
crudità di verdure,
geleè al lime ^{P Sd}
20

Crudità di salmone con
mela verde, pistacchio, tzatziki ^{P F}
18

Vitello tonnato all'antica ^{U L}
15

Battuta di fassona piemontese
15

Composta di melanzane
e pomodoro
15

Prosciutto crudo d'Oswaldo
e burrata ^L
16

Caesar salad con supreme
di pollo, reggiano, avocado ^L
18



I PRIMI

Spaghetto alle vongole veraci
con salsa alle conchiglie e basilico ^{M G}
18

Paccheri ai tre pomodori
(confit, cotto e crudo) ^G
12

Lasagnetta alle zucchine
trombetta, burrata, olio evo ^{GL U}
14

Risotto alla bellagina
con pesce del nostro lago ^{P G}
20



I SECONDI

Tagliata di vitella,
spinacini, purè di patate ^{U GL}
20

Fish & chips
con maionese all'arancia ^{P U L}
20

"Mc Luca"
Hamburger di fassona 150gr,
cheddar, guacamole,
patate fritte ^{GL}
20

Bianco di Branzino
alla Clessidra ^P
26



I DESSERT

Crema bruciata,
gelato ai mirtilli, meringhe ^{L F U}
8

Cannolo di ananas ripieno
di mousse al cioccolato bianco,
infuso al passion fruit ^{L U}
8

Tiramisù ^{GL U}
6

Sorbetto alla frutta del giorno ^L
6

MENU CARTE BLANCHE

Menu a mano libera dello Chef
con le proposte del mercato
(sei assaggi contemporanei in crescendo,
alla scoperta della nostra cucina.
Per l'intero tavolo)
55



I LIEVITATI GOURMET ..NON CHIAMATELA PIZZA!

La Regina Margherita
*Pomodoro San Marzano Dop,
fior d'Agerola, olio evo, basilico* ^{GL}
10

La Dolce Emilia
*Fior d'Agerola, crudo D'Oswaldo,
squacquerone, rucola* ^{GL F}
15

Prosciutto e Funghi
*Pomodoro San Marzano Dop,
fior d'Agerola, funghi porcini,
prosciutto cotto Capitelli* ^{GL}
15

La Siciliana
*Pomodoro San Marzano Dop,
acciughe di Sciacca, capperi
di Pantelleria, olive di Taggia* ^{GL P}
15

Gambero Rosso
*Fior d'Agerola, gambero rosso
di Sicilia, pistacchi di Bronte* ^{GL F C}
20

Caviale
*Pizza con burro maitre hotel,
caviale Sevruga 50gr* ^{GL P}
60



Coperto, pane e grissini fatti in casa
3

ALLERGENI

A arachidi | As anidride solforosa e solfiti | C crostacei | F frutta da guscio | G glutine | L lattosio | Lu lupini | M molluschi | P pesce | Sd sedano | Sn senape | Ss sesamo | So soia | U uova

Nella nostra cucina abbiamo scelto di lavorare con prodotti freschi e stagionali. È comunque possibile la presenza di alimenti surgelati. Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n 852/04).