



## Antipasti

### ♥ *Verdure di Sant'Erasmus in pastella*

*Vegetable in batter from Sant'Erasmus island*

€ 14,00

### *Prosciutto crudo di Parma 18 mesi*

*Parma's raw ham*

€ 16,00

### *Spuma di patate come da nostra tradizione accompagnata da polpettine, botoi, secoe o funghi porcini*

*Our traditional potato mousse with meat balls, artichokes, "secoe" or Porcini mushrooms*

€ 18,00

### ♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



## Antipasti

*Parmigiana di melanzane con coulis di pomodoro, crema di mozzarella di bufala e croccante al parmigiano*

*Aubergine "Parmigiana" style with tomato sauce, buffalo mozzarella cream and crispy Parmesan cheese*

€ 17,00

*Vitello tonnato con tuorlo marinato ed emulsione di capperi*

*Veal in tuna sauce served with marinated egg yolk and capers emulsion*

€ 20,00

*Tartare di manzo condita con acciughe, capperi, tuorlo, cipolla e senape*

*Delicate beef tartare seasoned with anchovies, capers, egg yolk, onion and mustard*

€ 30,00



*Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



## Primi piatti

*Lasagnetta al ragù d'anatra e scalogno caramellato  
al profumo di rosmarino*

*Lasagna with duck ragout, caramelized shallot and rosemary scent*

€ 20,00

*Spaghetti di Gragnano "Di Martino" alla carbonara a modo nostro*

*Spaghetti di Gragnano "Di Martino" Carbonara style in our own way*

€ 18,00

*Tagliolini con finferli e fonduta leggera di parmigiano*

*Tagliolini long pasta with Finferli mushrooms and light Parmesan cheese fondue*

€ 20,00

*Risotto "coe secoe" Antica Ricetta Veneziana (min. 2 persone)*

€ 22,00 p.p.

*Crema di cannellini con pappardelle e polpettine di vitello*

*Cannellini bean cream with pappardelle and veal patties*

€ 16,00

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine



## Secondi piatti

*Costicine di agnello in crosta di paprika e maggiorana con insalatina di cavolo viola e lime*

*Lamb ribs in paprika and marjoram crust with purple cabbage salad with lime*

€ 28,00

*Tagliata di vitello al Marsala con millefoglie di patate al tartufo nero*

*Marsala veal "tagliata" with truffled millefeuille potatoes*

€ 30,00

*Filetto di manzo al Valpolicella, porcini trifolati e schiacciata di patate alle erbe*

*Valpolicella wine beef fillet with tossed Porcini mushrooms and smashed potatoes*

€ 34,00

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine



## Secondi piatti

### *Medaglione di cervo al rosmarino con spinacetti al burro*

*Rosemary deer medallion with buttered spinach*

€ 36,00

### *Involtino di faraona ripieno ai carciofi violetti di Sant'Erasmus con verdure al vapore*

*Guinea fowl filled with violet artichokes from Sant'Erasmus island served with steamed vegetables*

€ 28,00

## Contorni

♥ *Giardinetto di verdure al vapore*

♥ *Patate al forno*

♥ *Insalata mista di stagione*

€ 10,00

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



## Desserts

*Millefoglie con crema ai frutti di bosco*

*Millefeuille with wild berries cream*

*Tiramisù con salsa al caffè e cioccolatini*

*Tiramisù with coffee sauce and chocolates*

*Mousse al cioccolato 72% su terra di cacao*

*Chocolate mousse 72% with cocoa grains*

*Zuppetta di mango con mandorle tostate*

*Mango soup served with toasted almonds*

€ 10,00

♥ *Ananas al naturale*

€ 8,00

*La nostra selezione di formaggi con mostarde e confetture*

*Our cheese selection with mustard and jam*

€ 14,00

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



## Menu Degustazione - Tasting Menu

♥ *Verdure di Sant'Erasmus in pastella*

*Vegetable in batter from Sant'Erasmus island*

*Spuma di patate della tradizione accompagnata da funghi porcini*

*Our traditional potato mousse with Porcini mushrooms*

*Risotto "coe secoe" Antica Ricetta Veneziana*

*Tagliata di vitello al Marsala con millefoglie di patate al tartufo nero*

*Marsala veal "tagliata" with truffled millefeuille potatoes*

*Tiramisù con salsa al caffè e cioccolatini*

*Tiramisù with coffee sauce and chocolates*

€ 35,00 p.p. (minimo 2 persone)

Coperto e servizio inclusi, bevande escluse

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*