



## **FERRAGOSTO AL GRIGLIAMANIA**

(15/08/2015)

### **I NOSTRI ANTIPASTI**

SELEZIONE DI SALUMI SU TAGLIERE  
CON RICOTTINA FRESCA DI BUFALA CAMPANA  
E PETALI DI POMODORINI CALABRESI ESSICCATI  
**€ 18.00**

TARTARA DI CONTROFILETTO TOSCANO TAGLIO  
AL COLTELLO, COMPOSTO SU PRATO DI RUCOLA E  
FOGLIE DI GRANA PADANO DOC STAGIONATO 18 MESI  
**€ 16.00**

CODE DI GAMBERO DELL' ATLANTICO  
GEMELLATI CON TROPEA, SUA CIPOLLA ROSSA,  
POMODORINO CAMONE SARDO E CORNETTI PUGLIESI  
**€ 14.00**

PETALI DI SALMONE AROMATIZZATO AL  
FINOCCHIETTO SELVATICO DI SICILIA E SUO CILIEGINO DOC DI PACHINO (SR)  
**€ 13.00**

### **I PRIMI**

DAL CARNAROLI RISOTTO CLASSICO ALLA MONZESE  
**€ 12.00**

### **LA NOSTRA PASTA FRESCA,**

#### **LO CHEF PRESENTA:**

TAGLIOLINI CON FUNGHI PORCINI CATALANI  
**€ 12.00**

TAGLIATELLE CON CAPPELLETTI DI FONDO MARINO  
E SCAGLIE DI MUGGINE  
**€ 14.00**

RAVIOLO RIPIENO DI FUNGHI  
CON LISTARELLE DI SPECK CROCCANTE  
**€ 13.00**

## **I SECONDI**

CUORE DI FILETTO ALLA FRANCESE  
" CHATEAUBRIAND " CON PATATE AL FORNO  
**€ 22.00**

DAL PIEMONTE LA SUA SCOTTONA,  
TAGLIO COSTATA, ALLA GRIGLIAMANIA,  
(OLIO SALE ROSA HIMALAYA E ROSMARINO)  
**€ 20.00**

SPIAGGIATO TRA CORNETTI ED ERBETTE,  
FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA  
" ALLEVAMENTO IN VASCHE DI MARE "  
**€ 18.00**

DEL NOSTRO MARE,  
DALLO STRETTO DEL MEDITERRANEO TRA CALABRIA  
E SICILIA LO CHEF CONSIGLIA  
LA SCALOPPA DI SPADA AL SUGO DI POMODORINO,  
OLIVE E CAPPERI DI PANTELLERIA  
**€ 18.00**

PER I TRADIZIONALISTI,  
CAVALLO DI BATTAGLIA DELLA NOSTRA CUCINA,  
TRA FIAMMIFERI DI ZUCCHINE, GRAN FRITTO MISTO DI PESCE  
**€ 18.00**

## **DESSERT**

LA NOSTRA PANNA COTTA  
AL CARAMELLO NATURALE  
**€ 5.00**

INSALATA DI FRUTTA CON GELATO  
CREMA E GLASS DI FRUTTA  
**€ 7.00**

CUORE DI CIOCCOLATO  
CON FRUTTI DI BOSCO  
**€ 7.00**

TORTA DELLO CHEF  
TIEPIDA ALLE MELE CON GOCCE  
DI CIOCCOLATO LIQUIDO  
**€ 7.00**