



I consigli del Sommelier

Selezione di vini al calice

Trento DOC Brut metodo classico cuvée 601 (cantina di Trento)	€ 6,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene extra dry – Bortolin	€ 5,00
Ribolla gialla Colli Friulani (Conte d’Attimis Maniago)	€ 5,00
Cataratto “Kelbi” (Cantina Pellegrino)	€ 5,00
Lambrusco Reggiano d.o.c. Concerto - Medici Ermete	€ 4,00
Merlot Colli Orientali (Conte d’Attimis Maniago)	€ 7,00

Bottiglie selezionate

Principessa Blanc de Blanc Brut Metodo Classico (Luretta)	€ 25,00
Lessini Durello DOC brut Metodo Charmat (Torre dei Vescovi)	€ 20,00
Vermentino di Sardegna “Telavè” Jerzu Antichi Poderi	€ 23,00
Sauvignon Colli Friulani (Conte d’Attimis Maniago)	€ 23,00
Syrah “Rinazzo” Cantina Pellegrino	€ 24,00
Valpolicella Ripasso d.o.c. Valpantena 2019 (Bertani)	€ 24,00



Antipasti

della Tradizione

I nostri salumi sono accompagnati da gnocchetto fritto

Prosciutto crudo di Parma d.o.p. audax "Ruliano" invecchiato 30 mesi	€ 12,00
Culaccia del salumificio "Rossi" invecchiata 24 mesi	€ 13,00
Salumi misti di Parma con Parmigiano Reggiano	€ 14,00
Culatello di Zibello d.o.p. "Brè del Gallo" invecchiato 28 mesi	€ 16,00
Battuta al coltello di Fassona piemontese con crema di pecorino e tartufo nero	€ 18,00
Cannolo di pasta fillo ripieno di melanzane su crema di pomodoro e basilico	€ 13,00
Cotoletta di cardoncelli con julienne di verdure saltate e salsa di yogurt	€ 13,00

Di mare

Calamari arrostiti su vellutata di ceci al rosmarino, polvere di olive nere e crumble di taralli	€ 15,00
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo, pomodori confettati, gel agli agrumi e olio al basilico	€ 18,00
Capesante rosolate con chutney di mela verde e pan brioche tostato	€ 17,00
Salmone selvaggio Coda Nera leggermente affumicato con arance caramellate al pepe rosa	€ 17,00



Primi Piatti

della Tradizione

Tortelli di ricotta e bietole al burro e Parmigiano delle vacche rosse	€ 13,00
Tortelli di zucca al burro e Parmigiano delle vacche rosse	€ 13,00
Cappelletti alla reggiana in brodo di carne e cappone	€ 15,00
Riso Carnaroli alla zucca, gelato al Parmigiano Reggiano e aceto balsamico tradizionale	€ 13,00
Fettuccine mantecate ai funghi cardoncelli e tartufo nero	€ 17,00
<u>Tris del Prater:</u> tortelli verdi, tortelli di zucca, tortelli di patate burrata e pecorino	€ 14,00

Di mare

Riso Carnaroli con crema di crostacei e gamberi blu di Caledonia	€ 15,00
Bottoni di baccalà, spinacini, polvere di capperi e peperoni dolci	€ 15,00
Ravioli di mazzancolle, sesamo tostato e pomodori confettati	€ 15,00
Gnocchi di patate al carbone, crema di zafferano e crudo di scampi	€ 15,00
Paccheri di Gragnano con sauté di mare e anacardi tostati	€ 15,00



Secondi Piatti

della Tradizione

Entrecote di cervo in crosta di noci, tartufo nero e crema di zucca	€ 20,00
Punta di vitello al forno con patate arrostiti	€ 18,00
Costoletta di maialino iberico al rosmarino, patate ed aglio nero	€ 19,00
Petto di faraona ai fichi caramellati, ristretto di lambrusco e porri grigliati	€ 18,00

Di mare

Fritturina leggera di calamari, alici e piccole verdure	€ 17,00
Gamberoni rosolati al profumo di cocco su crema di ananas al rum	€ 18,00
Baccalà e patate croccanti con mayo al tartufo nero	€ 19,00
Trancio di spigola gratinato con polvere di pistacchi e finocchietto	€ 22,00

Per una precisa indicazione sulla presenza di allergeni nelle pietanze chiedere al personale l'apposito libro ingredienti.

Avvisiamo che non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.