

- Preludio -

Loro rosso del Mediterraneo - 24

Tartare di gambero rosso di Mazara ai profumi di Sicilia

 Gin Tonic

Bouquet di carpacci - 18

Carpaccio di salmone, tonno e pesce spada, un trio formidabile.

 Margarita cocktail

Cal-amazing - 14

Cima di rapa, calamari stufati e fonduta di pecorino giovane.

 Karmis - Vermentino & Vernaccia

Impepata di cozze - 12

Con il loro profumo di mare arricchito dal fresco aroma del pepe.

(*Prodotto soggetto a disponibilità poiché utilizziamo solo cozze Italiane)

 Leìe - Passerina & Sauvignon



Un giro in Toscana - 15

Prosciutto crudo Toscano DOP e cacio al tartufo.

 Bonacchi - Chianti Classico Riserva

Pochè - 16

Crostone di pane fritto con uovo pochè e scaglie di tartufo.

 Romantica - Franciacorta Satèn

 Abbinamento consigliato

Tutti gli antipasti sono disponibili SENZA GLUTINE

- *Alto* I° -

Autentico sapore di mare - 16

Spaghettoni trafiletti al bronzo con il meglio che il mare ha da offrire. Un sapore deciso ed inconfondibile dato dal fumetto di pesce fatto al momento e i frutti di mare cotti separatamente per conservarne fino alla fine tutti i sapori ma soprattutto le giuste consistenze.

🍷 Leiè - Passerina & Sauvignon

Le Veraci - 15

Spaghettoni con le vongole e una grattata di bottarga di muggine del Mediterraneo

🍷 Karmis - Vermentino & Vernaccia

Ragù di polpo - 15

Pasta fresca, polpo e passata di S. Marzano, un piatto semplice ma squisito.

🍷 Nativ - Greco di tufo

Mussels & Beans - 14

Un grande classico Napoletano: pasta, fagioli e cozze.

🍷 Rosso Frutto - Montepulciano & Syrah

La cacio e pepe - 12

Solo 3P: pasta, pepe e pecorino, cremosa e senza panna!

🍷 Il Giò Pì - Langhe Nebbiolo

Risotto tartufato - 16

Riso carnaroli, pecorino al tartufo Toscano, mantecatura al tuorlo d'uovo e lamelle di scorzone primaverile.

🍷 Bonacchi - Chianti Riserva 2017

Tutti i primi sono disponibili SENZA GLUTINE

- *Alto* II° -

Gran Frittura di mare del Conte - 20

Calamari interi e ciuffi, mazzancolle e gamberoni, croccante e leggero!

 Karmis - Vermentino & Vernaccia

Guazzetto di calamari - 16

Il gusto rotondo del calamaro visto da un'altra prospettiva.

 Rosso Frutto - Syrah delle Marche

Il Tonno - 18

Tagliata di tonno leggermente scottato per mantenere inalterato il suo sapore delicato e la sua speciale consistenza

 Nativ - Greco di tufo

Grigliata mista del Conte - 28

Una selezione di prelibatezze del mare.

 Varvaglione - Malvasia bianca del Salento



La Bistecca - 21

Oltre 280 gr di Black Angus Irlandese, salvia, rosmarino, pepe e sale Maldon.

 Negroni

Carpaccio di controfiletto al rosa - 16

Sottili fettine di carne CBT dal cuore rosa con bruinoise di pomodorini.

 Rosso Frutto - Syrah delle Marche

 Abbinamento consigliato

Tutti i secondi sono disponibili SENZA GLUTINE



- Gran Finale -

 *Cannolo Siciliano scomposto* - 7
Farciscilo come più ti piace e divertiti.

 *Tiramisù espresso* - 7
Fatto da zero al momento per preservarne tutti i sapori e consistenze.

 *Non va bene la forchetta* - 7
Soufflé al gianduia dal cuore morbido e quenelle di gelato.

New York New York - 7
Sua maestà la cheesecake americana, cotta come da ricetta originale.

 *Pistacchioso* - 7
Semifreddo al pistacchio e granella di meringa al cioccolato

 *Sorbetto al limone* - 6
Dopo una cenetta a base di pesce, niente di meglio per resettare il palato.

Perchè non abbinarci qualcosa da bere?

Abbiamo una vasta scelta di amari e liquori tradizionali oppure:

Calice di Passito - 8
Calice di Vernaccia di Oristano - 8
Acquavite di albicocca/prugna - 6
Grappa di Moscato/di Ruchè - 6
Grappa di Barolo affinata in botti di Bourbon - 8
Grappa barricata/bianca - 6

I dolci con  sono disponibili SENZA GLUTINE

- Bevande -

Acqua Ferrarelle Maxima/Natia - 0,75 2,90

Soft drink in lattina - 33 cl 3,40

Calice di vino Da 5,00

Birra in bottiglia - 33 cl (Senza Glutine + 0,50) 4,50

Vino del Conte di nostra produzione 15,00
(Pinot grigio in purezza, Pinot nero vinificato in rosso o rose)

Bosco dei Cirmioli - Blanc de Blanc 18,00

Cocktail:

- *Classici* (Spritz, Americano, Sbagliato, Negroni...) Da 7,00

- *Premium* (Margarita, Martini, Daiquiri, Sour...) Da 9,00

- *Gin tonic* (Selezionati da noi, dal più secco al più aromatico, floreale o agrumato, abbiamo una vasta scelta, prevalentemente Italiani, di nicchia e poco commerciali) Da 9,00

Caffè 2,00

Fine pasto (Amari, Liquori, Grappe, Bourbon, Whisky) Da 4,00

Pane e coperto 3,00 pp

Scegli dove cenare (Sala Affreschi/Sala Donne) Da 30,00 pp

** Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio**



- Crediti -

Diamo a Cesare quel che è di Cesare.

Se riusciamo a creare un ambiente così accogliente e a far uscire dei piatti dalla cucina che stuzzicano tanto il palato quanto gli altri sensi è soprattutto grazie ai nostri partner che operando sul mercato locale ci garantiscono qualità ed economia circolare, minimizzando gli sprechi e massimizzando l'offerta.



Panificio Fratelli Re

Tutto il pane che arriva sulla vostra tavola, sfornato quotidianamente.



Super Carni

Seleziona i tagli migliori per tutti i nostri piatti a base di carne.



Donato Parlavecchia

Ci procura tutto il pesce di cui abbiamo bisogno direttamente dal mercato ittico di Milano.



Real Frutta

Tutto l'anno una selezione di frutta e verdura di stagione fresca locale e di alta qualità.



Agenzia Lombarda

Azienda locale che ci procura salumi, formaggi e vari generi alimentari di altissima qualità.



Officina del Sole

Direttamente dalle Marche olio EVO da tavola ed etichette di vino pregiato.



Bianco Pulito

Servizio di lavanderia che ci garantisce la sanificazione di tutta la biancheria da tavola.

