

## Antipasti

### *Il Polpo*

Insalata di polpo con patate ( A D ) € 15,00

### *La Tartare*

Tartare di Scottona, capperi e senape Dijone ( A C G ) € 13,00

### *Il Carpaccio*

Carpaccio di manzo con Tartufo nero della Lessinia € 14,00

### *Il Vegetariano*

Antipasto con verdure di stagione e formaggio € 10,00

## Cruditè

### *Plateau del Vescovo*

Piatto di crudo secondo disponibilità ( B C D ) € 35,00

(gamberi rossi, scampi, tartare, carpaccio del giorno, ostriche)

### *I Carpacci e le Tartare*

Degustazione di Carpacci e Tartare del giorno ( D ) € 25,00

### *La Tartare di Mare*

Tartare di pesce del giorno ( D ) € 15,00

### *I Nostri Crudi al Pezzo*

Ostriche n° 2 al pz ( R ) € 4,00

Scampi al pz ( B ) € 4,00

Gamberi al pz. ( B ) € 3,50

## Primi

### *Il Raviolo*

Raviolo ripieno con Burrata Campana ai Gamberi Rossi di Mazara del Vallo € 18,00

( A B D R )

### *Il Fusillo*

Fusillo lungo Mancini con crema all'uovo, guancialetto croccante e Tartufo € 16,00

nero della Lessinia ( A C G )

### *Lo Spaghetto*

Spaghetti Mancini Cacio, limoni di Sorrento e Tartare di Gamberi Rossi € 16,00

( A B C D G )

### *Il Pacchero*

Paccheri Mancini alla Norma con Pomodoro Datterino, Melanzana e Ricotta € 14,00

Affumicata ( A G )

### *Il Risotto (minimo due persone)*

Risotto del giorno ( A B D G ) € 18,00

Risotto all'Amarone della Valpolicella ( G ) € 18,00

*La nostra cucina è attenta alla stagionalità e nella prima scelta degli alimenti*

*Allergeni informazione – Allergen Information. Lettere di corrispondenza – Letter Code. Allergeni – Allergen Description.*

*A* Glutine, grano, cereali – *Gluten, containing grains* *B* Crostacei – *Crustaceans*

*C* Uova – *Eggs* *D* Pesce – *Fish* *E* Arachidi Peanuts

*I clienti con intolleranze alimentari possono chiedere al personale di servizio – Coperto € 2,50*

## Secondi

### *Il Manzo*

Tagliata di manzo Scottona della Lessinia con patate (G) € 18,00

### *L'Osso Buco*

Osso Buco di Vitello con Polenta Gialla € 17,00

### *La Fiorentina*

Costata di Garronese Veneta alla Fiorentina 1,2/1,3 Kg € 65,00

### *Il Pesce*

Trancio di pesce del giorno con contorno ( A B C D G ) € 20,00

### *Il Pescato*

Il nostro pescato del giorno sarà illustrato al momento ( D G ) € 5,00/hg

## I Contorni

Contorno Cotto € 6,00

Contorno Crudo € 6,00

## Dolci

### *Il Tiramisù*

Crema al mascarpone e savoiardi ( A C G H ) € 7,00

### *Il Cioccolato*

Tris di cioccolato pistacchio, bianco e fondente ( A C G H ) € 7,00

### *Il Semifreddo*

Semifreddo all'Amaretto Disaronno con scaglie di cioccolato ( A C D G ) € 7,00

### *Il Sorbetto*

Sorbetto ai Limoni di Sorrento € 4,00

## Degustazione Dello Chef Secondo Stagione

Proposta di Terra... € 50,00

Proposta di Mare... € 60,00

Entrambe le proposte saranno servite con due calici di vino in abbinamento

Il Menù Degustazione si serve per tutto il tavolo

*La nostra cucina è attenta alla stagionalità e nella prima scelta degli alimenti*

*F* Soia – *Soy* *G* Latte, lattosio – *Milk or lactose* *H* Frutta a guscio – *Edible nuts*

*L* Sedano – *Celery* *M* Mostarda – *Mustard* *N* Sesamo – *Sesame*

*O* Anidride solforosa, solfiti – *Sulphites* *P* Lupini – *Lupines* *R* Molluschi – *Clams*

*L'ittico viene trattato secondo regolamento (CE) 853/04 ALL. III, SEZ. VIII CAP. III lettera D, punto III*