

MENU DI PRIMAVERA 2026

ANTIPASTI

(V) Uovo barzotto, crema di asparagi e bernese tiepida (1-3-7-8-12) € 12

Battuta di carne su pan brioche, stracciatella e pepe rosa (1-3-7-8-10) € 14

Pastrami con insalata di puntarella, pane azimo
e senape al miele (1-10) € 13

(V) Flan di ricotta con crema parmentier e carciofo fritto (1-3-7-9) € 12

Antipasto Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con ingredienti stagionali selezionati

PRIMI PIATTI

Garmugia Lucchese (9) € 11

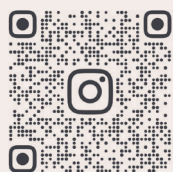
(V) Risotto, un camouflage di verdure (7-9) € 13

(V) Raviolone di spinaci ripieno di ricotta e pecorino, burro e salvia (1-3-7-9) € 13

Spaghetto Mancini crema di sedano rapa, acciuga, quinoa croccante
e olio al peperone crusco (1-4-9) € 13

Primo Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con gli ingredienti stagionali selezionati



Scansiona il qr code e seguici sulla
nostra pagina Instagram.

Condividi sui social i momenti più belli
della serata e taggaci!



MENU DI PRIMAVERA 2026

PIATTI PRINCIPALI

Costine CBT laccate al miele di castagno, patate arrosto e ketchup giallo (9-12) € 15

Branzino in cottura discendente salsa al prezzemolo e cardoncello (4-9-7) ••• € 16

Tagliata di scamone con carciofo grigliato e salsa chimichurri (12) € 17

Filetto di vitella con radicchio alla rapa rossa e la sua gastrique (7-9-12) ••••• € 16

Secondo Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con gli ingredienti stagionali selezionati

DESSERT

Semifreddo pistacchio con cioccolato bianco (1-3-7-8) € 6

Babà napoletano, crema all'Amaro del Riccio e amarena (1-3-7-8) € 6

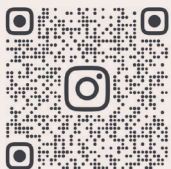
Parozzo abruzzese, salsa all'arancia (1-3-7-8) € 6

Sablè agli agrumi, mousse allo yogurt e miele, salsa ai lamponi (1-3-7-8) ••••• € 6

Dessert Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con gli ingredienti stagionali selezionati

Coperto € 2



Scansiona il qr code e seguici sulla
nostra pagina Instagram.

Condividi sui social i momenti più belli
della serata e taggaci!



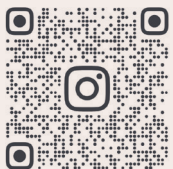
CIOCCO

MENU DI PRIMAVERA 2026

ALLERGENI

14 sostanze considerate "allergeni"

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle; nocciole; tutte le noci; pistacchi; prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



Scansiona il qr code e seguici sulla nostra pagina Instagram.

Condividi sui social i momenti più belli della serata e taggaci!

