

Antipasti

salsiccia di Bra' uva e stracchino di capra	€ 25.00
funghi porcini alla genovese	€ 30.00
carpaccio di tonno sedano noci e vinaegrette alla senape	€ 28.00
prosciutto dell appenino e melone	€ 26.00
tartare di gambero rosso ricotta di pecora fichi e lime	€ 35.00

Primi piatti

tagliolini con ombrina pomodorini olive e basilico	€ 29.00
spaghetti alle vongole	€ 28.00
ravioli di prosciutto crema di parmigiano e piselli	€ 28.00
tagliatelle ai funghi porcini	€ 29.00
risotto con asparagi	€ 27.00

Pesce

obrina con asparagi	€ 38.00
merluzzo cotto sotto vuoto crema di pere mandorle e lime	€ 36.00
calamari croccanti con pomodorini e soncino	€ 35.00
straccetti di orata spinacino mango e noci	€ 38.00
branzino al sale e scarola ripassata x 2 persone	€ 78.00

Carne

controfiletto di bruna alpina stag 60gg	€ 45.00
tagliata di wagyu con patate ed aerbette	€ 48.00
tartare di fassona	€ 34.00
entrana di black angus	€ 45.00
vitello rosa con salsa tonnata	€ 36.00

Dolci e Gelati

tiramisu'.torta al cioccolato .torta di mele. panna cotta .creme brule	€ 12.00
sorbetto di Ciacco : limone .fragola.fico	€ 8.00
gelato di Ciacco : crema . Pistacchio.zabaione.nocciola	€ 8.00

piatti con * sono congelati o surgelati all 'origine o sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la sicurezza e qualita', descritto nel piano HACCP Reg. CE 852/04.i prodotti della pesca somministrati crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. Gentili clienti, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. il personale e' a disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alla modalita' di preparazione dei piatti presenti in menu. vi invitiamo a cominucare al personale ddi sala la necessita' di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell ordinazione. le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza al fine di facilitarne l identificazione prima dell ordinazione. durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piattipossono contenere le sostanze allergeniche

Appetizers

raw sausage fom Bra' with grapes and soft goat cheese	€ 25.00
wild mushrooms with garlic and basil	€ 30.00
tuna carpaccio with celery walnuts and moustard vinaegrette	€ 28.00
raw ham and melon	€ 26.00
raw red prawns tartare with soft sheep cheese figues and lime	€ 35.00

First course

tagliolini with croaker tomatoes olives and basil	€ 29.00
spaghetti with clams	€ 28.00
veal ravioli with parmigiano cream and peas	€ 28.00
tagliatelle with wild mushrooms	€ 29.00
risotto with asparagus	€ 27.00

Fish

croaker fish with asparagus	€ 38.00
steamed cod fish with pears sauce almonds and lime	€ 36.00
breaded and backed squid with salad	€ 35.00
baked snapper with spinach salad mango and walnuts	€ 38.00
salt baked seabass with cooked scarole x 2	€ 78.00

Meat

bruna alpina steak matured 60 days	€ 45.00
grilled wagyu beef with potatoes and greens	€ 48.00
fassona beef tartare	€ 34.00
black angus entrana	€ 45.00
low temperature cooked veal tuna and mayo sauce	€ 36.00

Dessert

tiramisu'.chocolate cake .creme brule'.panna cotta with berries.	€ 12.00
berries €12,00 berries and icecreamn €14,00 pineapple €12,00 watermelon 6,00	€ 8.00
ice cream : cream .pistacho. Eggnoc.hazelnut	€ 8.00

PLEASE INFORM US ABOUT ALLERGIES OR DIETRY RESTRICTIONS
RECIPES MARKED* CONTAINS FROZEN INGREDIENT OR INGREDIENT WITH TEMPERATURE REDUCTION
TO GARANTEE FOOD SAFETY