



Antipasti dai nostri mari

<i>San Martino: percorso marino assortito caldo e freddo</i>	€ 18,00
<i>Gamberi su letto di soncino con agrumi di Sicilia e porri soutè</i>	€ 13,50
<i>Zuppetta tiepida di mazzancolle, scampi e funghi porcini</i>	€ 15,00
<i>Calamari farciti con patate e ciuffetti su ghiaia del mediterraneo</i>	€ 11,50
<i>Conchiglia di Saint Jacques scottata con asparagi e Parma stagionato 24 mesi dal prosciuttificio "La Perla" in Langhirano</i>	€ 14,50
<i>Battuta di gamberi rossi di Sanremo su marò di fave liguri e scaglie di pecorino giovane di Pienza</i>	€ 14,50
<i>Rosa di salmone e pesce spada marinati agli agrumi, finocchi e cipolla rossa di Tropea in agrodolce</i>	€ 15,50
<i>Tartare di tonno in salsa di soia, erba cipollina e velette di pane aromatizzato</i>	€ 18,00
<i>Gratin misto: scampo, gamberone, capasanta, ostrica e seppie</i>	€ 15,00
<i>Insalata di polipo su crema di patate, olive taggiasche, fiori di capperò, salsa verde e petali di pomodori secchi</i>	€ 13,00
<i>Ostriche fresche</i>	€ 4,00 _{cad}
<i>Crudità: specialità crude a seconda della disponibilità del mercato</i>	



Antipasti dai nostri boschi..... e dalle nostre campagne

<i>Petali di crudo di Parma stagionato 24 mesi dal Salumificio Perla dell'appennino parmense, croccante di caprino e parmigiana di zucchine e bufala</i>	€ 17,00
<i>Bufaline in panzanella con pomodorini pendolini e salsa acida di sedano verde</i>	€ 12,00
<i>Culatello emiliano con bavarese di parmigiano reggiano al pesto di crescione e noci</i>	€ 16,00
<i>Misto di salami: Brianzolo, Mantovano e Felino, bocconcini di capra di Montevicchia, gnocco fritto e composta di mela cotogna</i>	€ 15,50
<i>Flan di piselli freschi e fiori di zucca con lardo alle erbe, miele di Acacia, crostini di grana e fico settembrino</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di filetto di angus, mousse di sedano rapa, misticanza primaverile e fragole al balsamico</i>	€ 16,50
<i>Tartare di filetto di scottona irlandese con rucola, grana e tartufo nero di Norcia</i>	€ 18,00
<i>Selezione "La Perla": crudo stagionato 24 mesi, coppa, lardo di spalletta alle erbe, culatello, salame felino con gnocco fritto e pecorino tartufato</i>	€ 17,00
<i>Salame bovino del contadino con grana reggiano, ruchetta selvatica e gocce di agrinette balsamica</i>	€ 16,00



Contorni

<i>Patatine fritte</i>	€ 5,00
<i>Patate al forno</i>	€ 5,00
<i>Patate al timo saltate in padella</i>	€ 5,00
<i>Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 5,00
<i>Verdure lesse</i>	€ 5,00
<i>Spinaci al burro</i>	€ 5,00
<i>Contorno San Martino (Finocchi, carote, zucchini)</i>	€ 5,50



Primi piatti di mare

<i>Risotto ai frutti di mare del San Martino</i>	€ 14,50
<i>Spaghetti alle vongole con bottarga</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti allo scoglio</i>	€ 14,50
<i>Gnocchi alle ortiche e stoccafisso con gamberi rossi, capesante, zucchini e ramato concassè</i>	€ 13,50
<i>Stringozzi umbri con broccoli e cozze, mantecati con crema rossa di Tropea e gamberi</i>	€ 13,50
<i>Ravioli ai finferli con crema di baccalà, fricassea di spada al timo, ramato fresco e pinoli</i>	€ 13,00
<i>Scialatielli saltati al pesto di mandorle con scampi e mirepoix di pomodoro</i>	€ 13,50

Piatti unici

<i>Spaghetti alla chitarra all'astice</i> <small>min x due</small>	€ 19,50
<i>Paella</i> <small>min x due</small>	€ 18,00
<i>Ravioli di patate e zucchini profumati alla menta con ragù di aragosta e basilico</i> <small>min x due</small>	€ 21,00
<i>Paccheri con filange di tonno, carciofi, pomodorini canditi, Pinoli e uvetta</i>	€ 18,00
<i>Tagliolini al nero di seppia con granseola, pomodorini e aneto</i>	€ 19,50
<i>Zuppa di fagioli borlotti con cozze e vongole veraci</i>	€ 14,00



Primi piatti di terra

<i>Risotto alle mele renette con bianco di fagianella al calvados, mantecato al formaggio alpestre, vele di casera e fiori di calendula</i>	€	12,50
<i>Gnocchi di ricotta di bufala alla "Principe di Napoli" con pomodoro fresco, mozzarella e basilico</i>	€	13,00
<i>Risotto alla cipolla rossa di Tropea brasata, zenzero marinato con gelee di moscato e zola malghesino</i>	€	13,00
<i>Pappardelle con ragu di cinghiale, pera cotta nel vino rosso e pecorino toscano</i>	€	12,50
<i>Stringozzi Umbri con verdure primaverili, gocce di pesto, grattugiata di ricotta stagionata e julienne di crudo di Parma croccante</i>	€	11,50
<i>Tortelli farciti di carne mantecati al burro chiarificato e borragine</i>	€	12,50
<i>Penne alla norcina con ricotta e grana, saltate con salsiccia dolce e tartufo</i>	€	12,50
<i>Mezze maniche (paccheri) con ragu di manzo battuto a coltello, con n'duja di Spilinga e pecorino crotonese</i>	€	13,00
<i>Crema di funghi porcini e patate con crostini di parmigiano profumati al tartufo</i>	€	12,00

Secondi di mare

<i>Fritto di calamari</i>	€ 15,50
<i>Fritto di paranza (calamari, gamberi, pesciolini e verdure)</i>	€ 17,50
<i>Filetto di spigola con salsa al limone, tapenade di olive di taggia e pomodori canditi</i>	€ 16,00
<i>Darna di salmone in carta di riso con verdure croccanti e salsa di crostacei</i>	€ 15,00
<i>Baccalà al vapore in foglia di banano, battuta di ramato maturo, pistacchi di Bronte, patate e platano fritto</i>	€ 17,00
<i>Sogliola aperta scottata al forno con salsa di frutti marini al profumo di tartufo bianco</i>	€ 20,00
<i>Scaloppa di spada fresco gratinata al pane aromatico con salsa di gamberi crudi e pomodorini</i>	€ 16,50
<i>Tagliata di tonno su letto di misticanze e carciofi saltati</i>	€ 22,00
<i>Maxi grigliata di mare</i>	€ 28,50
<i>Grigliata di crostacei</i>	€ 31,00
<i>Scampi o gamberoni grigliati</i>	€ 24,00
<i>Branzino o orata al sale</i>	€ 18,00
<i>Zuppa di pesce del mediterraneo con crostini dorati</i>	€ 28,00
<i>Filetto di S.Pietro con capperi, pomodori e patate</i>	€ 20,00
<i>Tonno grigliato con spinacini freschi e vongole saltate</i>	€ 22,00
<i>Soutè di cozze e vongole</i>	€ 19,00
<i>Fresco dai nostri mari a seconda della disponibilità del mercato (rombo, S.Pietro, ricciola, sarago, ombrina, paggello, pagaro, scorfano, orata, branzino, dentice, cernia)</i>	

Secondi di terra

Coniglio in porchetta con farcia tartufata e salsa al merlot	€ 15,50
Tagliata di Scottona con cipolla di Tropea e scaglie di pecorino tartufato	€ 16,00
Tagliata di Scottona con funghi porcini e spinaci novelli	€ 16,50
Filetto di Scottona con porcini trifolati e brunoise di radicchio	€ 22,00
Chateaux Briand con verdure grigliate, patate pontenuovo e salsa ai peperoni dolci	€ 22,00
Medaglione di vitello tonnato con salsa al foies gras	€ 20,00
Filetto di Angus irlandese alla griglia	€ 16,00
Costoletta d'agnello "French Rack" della Nuova Zelanda alla "scottadito" con sformatino di carciofi e olio di frantoio	€ 22,00
Filetto di vitello podolico in rete di sfoglia e salsa antica di fragole e cipollotto e julienne di lattuga	€ 18,00
Rye-Bye di Angus argentino, salsa di avocado e pomodoro verde	€ 26,00
Cotoletta alla milanese (orecchia d'elefante)	€ 17,00
Fiorentina di Angus irlandese alla griglia	€ 4,00 <i>all'etto</i>



Golosità San Martino

<i>Cremino al caffè</i>	€ 4,50
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 4,50
<i>Sorbetto alla mela verde</i>	€ 4,50
<i>Gelato misto</i>	€ 5,00
<i>Affogato al caffè</i>	€ 6,00
<i>Tartufo bianco/nero</i>	€ 5,00
<i>Tiramisù in coppa</i>	€ 6,00
<i>Profiteroles della casa</i>	€ 6,00
<i>Cornucopia di cialda fragrante ai frutti di bosco con crema inglese e gelato al limone</i>	€ 6,00
<i>Tortino tiepido di mele al calvados con gelato alla crema</i>	€ 6,00
<i>Terrina al cioccolato con nocciole, mandorle e noci, mousse di pera e gelato al pistacchio</i>	€ 6,00
<i>Tortina di fragoloni e crema soffice di yogurt alla vaniglia su coulisse di fragola e frutti di bosco</i>	€ 6,00
<i>Zuccotto morbido al mango e gran marnier, gelato alla crema e dadolata di frutta</i>	€ 6,00



<i>Sformatino caprese tiepido su salsa vaniglia e gelato alla nocciola</i>	€	6,00
<i>semifreddo al limone con grissini di meringa al cioccolato, granella di pistacchi e mirepoix di fragole</i>	€	6,00
<i>Crêpes al gelato con fragole e banane saltate</i>	€	6,00
<i>Crêpes alla nutella</i>	€	5,50
<i>Millefoglie con chantilly e salsa al cioccolato</i>	€	6,00
<i>Macedonia</i>	€	5,50
<i>Macedonia con gelato</i>	€	6,00
<i>Fragole</i>	€	5,50
<i>Fragole con gelato</i>	€	6,00
<i>Ananas</i>	€	5,50
<i>Creme caramel</i>	€	5,50
<i>Giamaicano: bavarese al cocco, gelatina di ananas e tartare di frutta al limone</i>	€	6,00
<i>Mousse al cioccolato bianco al tartufo e cremoso alla nocciola tonda gentile</i>	€	6,00