

# MENÙ STAGIONALE

## Estate

### ANTIPASTI

<i>Bocconcini di porcino dorati con fonduta di formaggi locali</i>	14€
<i>Carpaccio di pomodoro, burrata campana, alici del Cantabrico e basilico</i>	14€
<i>Il crudo di pesce: scampi, gamberi rossi, tonno e le sue decorazioni</i>	26€
<i>Prosciutto crudo di Parma e verdure in tempura</i>	14€
<i>Parmigiana di melanzane con crema di bufala Borgoluce</i>	14€
<i>Il vitello cotto al rosa con leggera salsa tonnata e capperi</i>	15€
<i>Le lumache alla Bourguignonne, la tradizione</i>	14€

### PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti artigianali di Gragnano cacio e pepe</i>	14€
<i>Penne integrali Borgoluce con rapa rossa, pesto di basilico e rucola</i>	14€
<i>Risotto zucchine, vongole e cipollotto con polvere di olive taggiasche (min. 2 pers.)</i>	15€
<i>Paccheri di Gragnano con polpo arrosto, crema di ricotta e lime</i>	14€
<i>Tagliatelle di pasta fresca con ragù di cinghiale dei nostri colli "Km ZERO"</i>	14€
<i>Zupp'oro fredda con riso venere alle erbe aromatiche e bufala</i>	14€

### SECONDI PIATTI

<i>Morbido di maialino da latte CBT con profumo di ginepro e caponata di verdure</i>	22€
<i>Bianco di pollo al curry madras con tortino di riso basmati</i>	21€
<i>Filetto di tonno in crosta di pistacchio, flan di zucchine e menta</i>	24€
<i>Tempura di pesce e verdure con salsa all'aceto dolce</i>	22€
<i>Tagliata di manzo ai ferri con patatine arrosto</i>	22€
<i>Stinchetto di agnello al Prosecco Due Valli con il suo contorno</i>	24€
<i>Il pescato del giorno, secondo disponibilità e quotazione di mercato</i>	...