

## CONTORNI

Patatine fritte €6

Verdure arrosto laccate al miele €6

Friarielli aglio, olio e peperoncino €6

Verdure grigliate €6

Patate al forno €6

Chips di topinabur €6

## DOLCI

Sfogliatina con gelato alla crema,  
gianduia e panna €6

Panna cotta al mojito €6

Crostatina alla crema chantilly e frutti  
di bosco €6

Tiramisù al pistacchio puro €6

Semifreddo caffè e amaretto €6

Semifreddo al torroncino e nocciola,  
meringato €6

Bavarese al cioccolato con arance  
candite miele e cruble all'amaretto €6

## BEVANDE

Acqua minerale 0,75 cl € 2,5

Vino Merlot della casa al bicchiere €4

Vino Merlot della casa in bottiglia €13

Vino Soave della casa al bicchiere €4

Vino Soave della casa in bottiglia €13

Bibite in lattina 33 cl € 3

Birra in bottiglia da 33 cl € 4

## FINEPASTO

Caffè €2

Caffè speciale €2,5

Cappuccino €3

Tè e tisane €3

Liquori nazionali €4

Liquori esteri €5

Millesimati €8



IL NAVIGLIO GRANDE

RISTORANTE

## MENÙ



Tutto ciò che viene dalla mia cucina  
è cresciuto nel cuore.

(Paul Eluard)

Coperto € 3,00

Iva e servizio inclusi.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine e contenere allergeni quali:  
Cereali contenenti glutine, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio,  
sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupino, molluschi e tutti i loro derivati.  
D.lgs.478/07

## ANTIPASTI

Tartara di Scottona con cipolle rosse caramellate e sfere di balsamico €13

Involtini di melanzane alla parmigiana fumè €11

Tortino di sfoglia salsiccia e friarielli con burrata €13

Flan di zucca con croccante di polenta e suoi semi, su fonduta alla provola e polvere di liquirizia €14

Lumache alla bourguignonne €12

Tentacolo di polpo croccante alla semola rimacinata su vellutata di patate allo zafferano €14

Gamberi al pepe rosa su hummus di ceci al rosmarino €14

Calamaretti con friarielli, burrata e crostini integrali €13,

Canestrelli al forno alla panure croccante di erbe aromatiche €14

## PRIMI

Pansotti ripieni di bufala al ragù di salsiccia alla campidanese €12

Paccheri in crema di zafferano e speck altoatesino €11

Tagliatelle al sugo di castrato €13

Risotto cacio e pepe con stracotto di Scottona bavarese €14

Gnocchi di zucca con straccetti di faraona, e mirtillo blu €14

Spaghetti con calamaretti spillo, pomodorini Pachino e bottarga €15

Garganelli con calamari, gamberi e zucchine con pomodorini gialli datterino e menta €14

Chicche di patate al sugo di trigliette di scoglio e menta €15

Fregola risottata con capesante e anemone di mare €16

## SECONDI

Tagliata di manzo alla griglia con patate al forno €17

Costine di maiale arrosto con salsa al mirto e verdure laccate al miele €18

Scaloppa di foie gras con pan brioche, sciroppo d'acero e confit ai frutti di bosco €18

Stracotto di scottona bavarese con sformatino di polenta ripieno di gorgonzola dolce €16

Filetto di manzo in padella alla toscana con friarielli ripassati €22

Cosciotto di faraona in doppia cottura al burro e salvia nella sua demi-glace con cipolle caramellate €16

Panatelle di alici farcite al pesto leggero di basilico casereccio €16

Branzino sfilettato in crosta di patate, con lime e pepe rosa €18

Fritto di calamaretti, gamberi e verdure €17

Filetto di orata con verdure arrostiti alla paprica dolce €18

Crudità di mare, canestrelli, scampetti, gamberi Mazara e salmone €28

Trancio di salmone alla provola affumicata e friarielli €17