

Belle Parti

ANTIPASTI

IL CRUDO

SCAMPI AL PZ. 3,00

GAMBERI ROSSI AL PZ. 2,80

TRIS DI CARPACCI 14,00

TARTARE DI PESCATO CON CRUDAIOLA DI CARCIOFI E PERLE DI YUZU 14,00

CAPESANTE ALL'ANETO E PASSION FRUIT 14

IL COTTO

GRANCEOLA E SEMI DI CANAPA 14,00

BACCALA' MANTECATO CON POLENTA BIANCOPERLA 12,00

CAPESANTE AL FORNO CON POMODORINI SECCHI AL PASSITO DI PANTELLERIA 12,00

SCAMPI CROCCANTI IN KATAIFI CON CREMA DI AVOCADO 16,00

PRIMI PIATTI

PACCHERI CACIO PEPE E SCAMPI 16,00

RAVIOLONI AL MORLACCO CON CREMA AL BURRO, CRUDAIOLA DI CARCIOFI E CRUDO DI MONTAGNANA CROCCANTE 16,00

CREPELLINA ALLE ERBETTE PRIMAVERILI E FONDUTA DI PARMIGIANO 12,00

ZUPPA DI MARE E FREGOLA SARDA CON FETA GRECA 12,00

MEZZE MANICHE IN GUAZZETTO DI POMODORO E GRANA TRENINO CON BURRATA PUGLIESE 12,00

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI RICCIOLA, PATATE SCHIACCIATE ALLO ZAFFERANO E SPINACINE SAUTÉ 16,00

CUBI DI TONNO ROVESCIAI CON SEMI DI CHIA, GERMOGLI DI SOIA E MAIONESE AL WASABI 16,00

FRITTO DI MARE E ORTO (SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, SARDE E VERDURE DI STAGIONE) 20,00

FILETTO DI MANZO CON ASPARAGI E TARTUFO 18,00

DESSERT

ZUPPA INGLESE "BELLE PARTI" 5,00

CROSTATINA CON CONFETTURA DI STAGIONE 5,00

CUORE DI GIULIETTA AL MIRTILLO CON CREMA AL MASCARPONE E
CRUMBLE DI FARINA DI RISO AL CACAO 5,00

VINI "AT HOME"

BOLLICINE

PROSECCO "IL COLLE" EXTRA DRY 14,00

BLANQUETTE DE LIMOUX AIMERY BRUT O ROSÉ 18,00

FERRARI PERLÉ ROSÉ 50,00

CHAMPAGNE GERARD PERSEVAL 45,00

CHAMPAGNE DOM PERIGNON 280,00

CHAMPAGNE KRUG 280,00

BIANCHI

RIBOLLA GIALLA ALTURIS 14,00

RIBOLLA GIALLA TENUTA STELLA 20,00

RIBOLLA GIALLA VENICA "ADELCHI" 28,00

MALVASIA TENUTA STELLA 22,00

MANZONI BIANCO LE VOLPI 14,00

CHARDONNAY ZANOVELLO "ROVERELLO" 20,00

"TERRE ALTE" LIVIO FELLUGA 50,00

"FURORE" MARISA CUOMO 70,00

CHARDONNAY MONTEVERRO 90,00

ROSSI

REFOSCO LE MONDE 20,00

"ROSSO VENETO" LE VOLPI 24,00

"NATÌO" ZANOVELLO 30,00

AMARONE RISERVA '13 ZENATO 90,00

PASSITI

LIS NERIS TAL LUC 50,00

PANTELLERIA "BEN RYE" DONNAFUGATA 60,00