



*Menù di Pasqua
Ylenia & Flavio*

DOMENICA 9 APRILE 2023

***Il "fatto in casa" per noi significa
"come lo faresti a casa tua".
Scelta delle materie prime,
trasformazione, passione, cottura e
servizio...
Buon appetito***

Antipasti



Mini pizzella fritta pomodoro e basilico	€ 1,50 cad.
Quadrato di tartine assortite	€ 1,20 cad.
Focaccine di patate ripiene di gorgonzola	€ 1,50 cad.
Sormontè 38 pz circa	€42,00 cad.
Uova primavera con salsa mimosa	€ 0,80 cad.
Vol ou vent caprino, barbabietola e noci	€1,50 cad.
Tonno e salmone marinato fresco	€ 38,00 al kg
Involtini primavera e salsa agrodolce	€ 2,50 cad.
Polpo alla griglia, burratina e pomodoro confit	€ 60,00 al kg
Gamberoni in pasta kataifi e salsa yogurt	€ 1,80 cad.
Insalata di mare e filetti di pesce	€44,00 al kg
Gamberetti in salsa rosa	€36,00 al kg
Roastbeef , la nostra giardiniera e salsa tonnata	€ 29,00 al kg

Primi

Paccheri salmone fresco e pesto di rucola	€ 7,50 a porz.
Timballo di riso carnaroli e riduzione franciacorta	€ 2,00 cad.
Ravioli di agnello alla boscaiola	€ 7,50 a porz.
Fagottino di crespella asparagi e gamberetti	€13,00 al kg
Delizie di pasta con verdure e fiori di zucca	€ 12,00 al kg
Gnocchi di patate viola e crema di parmigiano	€ 12,00 al kg
Lasagna di carne con pomodoro fresco	€ 12,00 al kg
Crespelline di prosciutto	€ 12,00 al kg



Secondi



Costolette di agnello Galles al rosmarino	€ 3,00 cad.
Carpaccio di manzo alle erbe dell'orto	€ 40,00 al kg
Stufato di cinghiale e verdure	€ 35,00 al kg
Involtino di branzino alla mediterranea	€ 8,50 cad.
Guazzetto di polipetti alla busara	€ 30,00 al kg
Filetto di orata in crosta di zucchine e salsa di pomodorini	€ 8,50 cad.

Contorni

Patate al forno	€ 15,00 al kg
Misto di verdure alla griglia	€ 20,00 al kg

Dessert

La nostra crema al mascarpone	€ 15,00 al kg
Chocolatè espresso cake monoporzione	€ 3,00 cad.
Red Velvet monoporzione	€ 3,00 cad.



la nostra storia!



La nostra società nasce nel 1995 dalla collaborazione di Ylenia e Flavio, cuoco affermatosi in vari ristoranti italiani e esteri. L'esperienza maturata in ristoranti come "Da Vittorio" e "Lio Pellegrini" di Bergamo hanno aiutato a conoscere le basi della cucina nazionale per poi continuare da "Barbetta Restaurant" di New York dove il sistema americano ha improntato una nuova organizzazione del lavoro in diversi reparti, dagli acquisti al sempre più difficile mercato del consumare finale, fino a terminare una carriera lunga 10 anni all' "Antica Zecca" di Torino con l'aiuto di uno chef capace a insegnare i segreti dei soffritti e la buona riuscita dei piatti più impegnativi. Dal 2016 abbiamo aperto la "Sala Degustazione" per dare la possibilità di gustare la nostra gastronomia in una piccola tavola calda. Un locale unico per stile e accoglienza con svariati menù aggiornati di settimana in settimana. Da piatti della tradizione a piatti internazionali. Aperti da Lunedì a Sabato per pranzo e solo per le occasioni speciali e su prenotazione per cena.

