

CRONACHE ENOGASTRONOMICHE A CURA DI LUCA BARCA

TERRA ANTIPASTI

- PROSCIUTTO CRUDO CON BURRATA € 15
- V** LA CAPRESE DEL TORCOLO € 15
- VITELLO TONNATO € 15
CON CAPPERI E SALSA TONNATA
- TARTARE DI FASSONA € 16
OLIO DI OLIVA, SENAPE, SOIA, FIORI DI CAPPERO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
- B** **V** UOVO IN CAMICIA € 16
SU CREMA DI MONTE VERONESE E TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA
- V** L'ORTO DEL TORCOLO € 15
MISTO DI VERDURE COTTE DI PRIMA SCELTA



MARE ANTIPASTI

- TENTACOLO DI POLIPO € 16
ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CANNELLINI E OLIO EVO ED ERBA CIPOLLINA
- CAPESANTE BOSTON € 18
CON CREMA DI PATATE VIOLA E CORALLO DI PARMIGIANO
- CALAMARETTI SPILLO FRITTI € 15
CON SALSA BERNESE
- TARTARE DI SCAMPI € 18
STRACCIATELLA E CAVIALE DI TARTUFO NERO
- TARTARE DI SALMONE € 16
CON CAVIALE DI SALMERINO, FINOCCHIETTO ED AVOCADO

PRIMI PIATTI

- B** **V** LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO € 17
NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E FONDUTA DI MONTE VERONESE
- V** PACCHERI € 15
CON SALSA AL POMODORO E BURRATA
- B** **V** RISOTTO ALL'AMARONE € 17
E FONDUTA DI FORMAGGIO DELLA LESSINIA
- BIGOLI AL PESTO, € 15
NOCI E GUANCIALE CROCCANTE
- FETUCCINE AL RAGÙ BIANCO € 16
DI VITELLO E RICOTTA AFFUMICATA



PRIMI PIATTI

- B** SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO € 18
E VONGOLE VERACI
- FETUCCINE CON GAMBERI € 18
SU CREMA DI ZUCCHINE
BISQUE DI CROSTACEI, PANURE DI MANDORLE E PANE CON GAMBERI DI SICILIA
- RISOTTO AL NERO DI SEPPIA € 20
CON GAMBERI ROSSI DI MARZARA DEL VALLO E FOGLIA D'ORO
- BIGOLI CON TONNO FRESCO € 16
POMODORINI CONFIT E OLIVE DISIDRATATE
- TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA € 25

SECONDI PIATTI

- T** GRAN PIATTO DI BOLLITI E DI ARROSTI € 20
D'ESTATE
CREN, MOSTARDA E SALSA VERDE
- B** FILETTO ALLA ROSSINI € 28
CON SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E PATATE
- CARRÈ DI AGNELLO € 23
CON PURE DI PATATE AL TARTUFO
- T** FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA € 20
CON POLENTA
- T** GUANCIALINO DI MANZO € 20
CON PATATE AL FORNO
- V** SELEZIONE DI FORMAGGI € 15
- V** GRAN PIATTO DI INSALATA MISTA € 12



SECONDI PIATTI

- TONNO ROSSO DI SICILIA € 23
CON PORRI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA SOIA
- FILETTO DI BRANZINO € 22
ALL'ACQUA PAZZA (POMODORINI OLIVE NERE TAGGIASCHE CAPPERI)
- B** GAMBERONI FLAMBATI AL COGNAC € 25
E TARTUFO
- TRANCIO DI SALMONE € 22
AL RUM E LIME, PANNA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA
- FRITTURA DEL TORCOLO € 20
FRITTO MISTO GAMBERI E CALAMARI

MEAT STARTERS

- RAW HAM WITH BURRATA € 15
- V** TORCOLO CAPRESE € 15
- VEAL WITH TUNA SAUCE € 15
WITH CAPERS AND TUNA SAUCE
- FASSONA TARTARE € 16
OLIVE OIL, MUSTARD, SOY, CAPER FLOWERS AND TROPEA RED ONION
- B** POACHED EGG € 16
ON MONTE VERONESE CREAM AND BLACK TRUFFLE SCORZONE OF LESSINIA
- V** TORCOLO'S GARDEN € 15
MIXED OF COOKED VEGETABLES OF FIRST CHOICE



FISH STARTERS

- OCTOPUS TENTACLE GRILLED € 16
ON CANNELLINI BEANS CREAM AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND CHIVES
- BOSTON SCALLOPS € 18
WITH PURPLE POTATO CREAM AND PARMESAN CORAL
- FRIED BABY SQUID € 15
WITH BERNESE SAUCE
- PRAWNS TARTARE € 18
STRACCIATELLA AND BLACK TRUFFLE CAVIAR
- SALMON TARTARE € 16
WITH CHAR CAVIAR, FENNEL AND AVOCADO

FIRST COURSES

- B** THE FAMOUS PAPPARDELLE WITH TRUFFLE € 17
BLACK SCORZONE FROM LESSINIA AND FONDUE OF MONTE VERONESE CHEESE
- V** PACCHERI PASTA € 15
WITH TOMATO BASIL SAUCE AND BURRATA HEART
- B** RISOTTO ALL'AMARONE € 17
AND LESSINIA CHEESE FONDUE
- BIGOLI WITH PESTO, € 15
WALNUTS AND CRISPY BACON
- FETTUCCINE PASTA WITH € 16
WHITE VEAL RAGOUT AND SMOKED RICOTTA



FIRST COURSES

- B** SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, CHILLI € 18
AND CLAMS
- FETTUCCINE WITH PRAWNS ON € 18
COURGETTE CREAM
SHELLFISH BISQUE, ALMOND BREADCRUMBS AND BREAD WITH SICILIAN PRAWNS
- RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK € 20
WITH RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO AND GOLD LEAF
- BIGOLI WITH FRESH TUNA € 16
CONFIT TOMATOES AND DEHYDRATED OLIVES
- TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER € 25

MAIN COURSES

- T** GREAT DISH OF BOILED MEATS AND ROASTS € 20
SUMMER EDITION
SERVED WITH SAUCES (HORSERADISH, GREEN SAUCE, MUSTARD)
- B** FILETTO ALLA ROSSINI € 28
WITH SPINACH, FOIE GRAS ESCALOPE, PORT SAUCE, SCORZONE BLACK TRUFFLE OF LESSINIA AND POTATOES
- RACK OF LAMB € 23
WITH TRUFFLE MASHED POTATOES
- T** VENETIAN-STYLE VEAL LIVER € 20
CON POLENTA
- T** BEEF CHEEK € 20
WITH BAKED POTATOES
- V** CHEESES SELECTION € 15
- V** LARGE MIXED SALAD € 12



MAIN COURSES

- SICILIAN BLUEFIN TUNA € 23
WITH TEMPURA LEEKS AND SOY MAYONNAISE
- FILLET OF SEA BASS € 22
WITH CRAZY WATER (CHERRY TOMATOES, BLACK TAGGIASCA OLIVES AND CAPERS)
- B** FLAMBÉD PRAWNS WITH COGNAC € 25
AND TRUFFLE
- SALMON STEAK € 22
WITH RUM AND LIME, SOUR CREAM AND CHIVES
- TORCOLO MIXED FRIED € 20
MIXED FRIED SHRIMP AND SQUID