

Alpino MENU

ANTIPASTI

Tagliata di petto d'anatra fumè ai lamponi e mirtili con scaglie di Grana Padano 36 mesi e gocce di aceto balsamico di Modena

€16,00

Tagliere di Salumi della fattoria

con crostino ai pomodorini di Pachino e burratina di Andria

€15,00

Tris di mare con tartare di gambero rosa di Sanremo, carpaccio di pesce spada affumicato e tataki di tonno al sesamo

€20,00

Carpaccio di carne salada Rendena De.Co con scaglie di Grana Padano 36 mesi e verdure marinate - origine Italia

€15,00

PRIMI PIATTI

Pappardelle caserecce al ragù di cinghiale

€15,00

Carnaroli alla pavese con coscette e petto di quaglia

€16,00

Spaghettoni con colatura di alici e pomodorini di Pachino

€15,00

Paccheri con polpa di granchio e filacci di burrata di Andria

€15,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Turban di gallinella e orata* con patate e verdure

€18,00

Lomo di baccalà su crema di piselli primavera

€16,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

Tagliata di Cube Roll - origine USA

€5,00/hg

Tomahawk alla griglia- origine Irlanda

€4,50/hg

Costolette di agnello alla senape di Dijon

con patate al rosmarino - origine Nuova Zelanda

€18,00

Tartare di Fassona con uovo pochè - origine Italia

€18,00

CONTORNI

Insalata verde o mista

€4,00

Patate al forno profumate al rosmarino

€4,00

French Fries

€5,00

Verdure al vapore o alla griglia

€5,00

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Dolce della casa

€5,00

Coperto

€2,50