



# L'ASPORTO

# *intelligente*



menù

## ANTIPASTI

**carpaccio di affumicati 18€**

(spada, salmone, tonno)

con vinaigrette e

olio al basilico, il tutto

accompagnato da crostini

di pane

**insalata di mare 15€**

con olive taggiasche, capperi

e datterini

**gamberi e pancetta 15€**

gamberi alla piastra

avvolti da pancetta steccata

**zuppetta di moscardini 15€**

(leggermente piccante)

## SECONDI

**gamberoni al sale 18€**

**coda di rospo 18€**

cotta al forno con doratura

croccante al pan profumato

alle erbe

**tagliata di tonno 18€**

cotta in padella al sesamo

su un letto di rucola

Mare

## ANTIPASTI

**salumi misti**  
porzione da 10€  
porzione da 20€  
con polenta croccante

**degustazione di anatra** 18€  
con pane bianco tostato

**tortino di patate** 10€  
con fonduta di Parmigiano e  
funghi porcini

**formaggi misti** 15€  
con mostarde varie

**tartare di manzo** 15€  
con sale grosso e olio  
extravergine aromatizzato

## PRIMI

**rosetta tradizionale** 12€

**lasagna tradizionale** 12€

**tortello di anatra** 12€  
con fondente di Parmigiano

**bigolo al ragù** 12€  
di salsiccia con scaglie di  
Parmigiano e ristretto al vino  
rosso

**cappelletti in brodo  
di cappone** 30€  
/kg  
(fatti in casa)  
serviti crudi (congelati) e compreso  
1 lt di brodo di cappone

Tradizione

## SECONDI

**coscia di faraona** 12€  
in confit, cotta a bassa  
temperatura nei suoi aromi

**coscia di anatra** 14€  
in confit, cotta a bassa  
temperatura

**costine di maiale** 15€  
cotte a bassa  
temperatura

**arrotolato di coniglio** 14€  
con timo e rosmarino

**filetto di manzo** 23€  
fasciato nel crudo con  
cipolla caramellata

## CONTORNI

5€

**verdure grigliate**

**patate al forno**

**ratatouille**

## DOLCI

4€

**mascarpone**  
con amarene, crumble di sbrisolona  
e cioccolato

**cremino ai tre cioccolati**

**semifreddo al pistacchio**

*Tradizione*