



SAPORI  
INVERNALI

# SAPORI INVERNALI

**Vellutata di zucca, luccio al vapore e olio evo di Marone** \* (4-8-10)

*Pumpkin soup, steamed pike and extravirgin olive oil from Marone*

---

14€

**Risotto al gorgonzola, pere e noci caramellate** (7-8-10-13)

*Risotto with gorgonzola, pears and caramelized nuts*

---

15€

**Spiedino di gamberi e calamari gratinato con purè di patate,**

**sale Maldon e olio di Marone** \* (1-2-7-14)

*Au gratin shrimp and squid skewer served with mashed potatoes, Maldon salt and extravirgin olive oil from Marone*

---

19€

## TAGLIERE DI MARE

**Insalata di gamberi, arance e finocchi; crostone al burro, salmone affumicato e avocado; polentina morbida con guazzetto di seppioline piccanti; cialda di polenta nera con baccalà mantecato; fritturina di calamari** \* (1-2-4-6-7-10-13-14)

*Seafood charcuterie board - Shrimp, fennel and oranges salad; crouton with butter, smoked salmon and avocado; polenta with stewed cuttlefish; black polenta cracker with creamed cod; fried calamari*

**Il giusto** - consigliato per 1/2 persone / Perfect for 1/2 people

---

18€

**In compagnia** - consigliato per 3/4 persone / Perfect for 3/4 people

---

29€