



RISTORANTE ALBERGO

# DEI CACCIATORI

## ANTIPASTI

<b>POLPO ARROSTO</b> Melanzane alla menta e pomodoro confit	€ 12	<b>VITELLO TONNATO</b> Fatto alla moda dei Cacciatori	€ 7
<b>SALMONE MARINATO</b> Burrata, misticanza e pistacchio	€ 10	<b>FINISSIMA DI MANZO</b> Con intingolo alla misticanza	€ 9
<b>GAMBERONI TIEPIDI</b> Crema di pisellini, verdure e polvere di grissini	€ 10	<b>SFORMATINO</b> Di asparagi con fonduta al parmigiano	€ 6
<b>BATTUTA DI FASSONE</b> Cialda al parmigiano con maionese alle acciughe	€ 8		

## PRIMI

<b>RAVIOLINI DI MAGRO</b> Alla grappa e maggiorana	€ 8	<b>TAGLIATELLE</b> Con asparagi, dragoncello e spada	€ 10
<b>AGNOLOTTI DELLA CASA</b> In ragù di coniglio, olive e rosmarino	€ 10	<b>GNOCCHI</b> In crema di cavolfiore, vongole e limone	€ 12
<b>PACCHERI</b> In vellutata di peperoni, prosciutto di Parma ed erbe	€ 10	<b>SPAGHETTO</b> Cozze e finocchietto	€ 12

## SECONDI

<b>MILLEGLIE DI ROMBO</b> Fondente di porri e salsa verde	€ 12	<b>SCALOPPA DI PESCE</b> Schiacciata di patate al basilico e salsa arrabbiata	€ 12
<b>TATAKI DI TONNO</b> Broccoletti ripassati e salsa all'aglio dolce	€ 15	<b>FILETTO DI FASSONE</b> Con patate novelle ai lardoni salsa al porto	€ 16
<b>FRITTO DI CALAMARI</b> Con Gamberi e verdure	€ 13	<b>TAGLIATA DI MANZO</b> Asparagi, castelmagno e cipollotto	€ 14
<b>GRIGLIATA DI PESCE</b> Misto di pesce grigliato alla griglia	€ 16		

## DOLCI

<b>FRAGOLE</b> Con basilico e vaniglia	€ 5	<b>PANNA COTTA</b> Con pesche al vino	€ 5
<b>BONET</b> Con salsa calvados	€ 5	<b>CREMA CATALANA</b> Con crumble al caffè	€ 5
<b>RICOTTA DOLCE</b> Al cioccolato bianco e lamponi	€ 5		