



# LA RISERVA

---

## ENOTECA CUCINA

### Antipasti

<b>LA BATTUTA</b>	14
Battuta in bagno di fumo con burratina, maionese alla soia e crostini	
<b>GLI ARROSTICINI</b>	10
Arrosticini di pecora di Anguillara con chutney di mele piccante	
<b>IL FLAN</b>	9
Flan di carciofi su fonduta di "Bastardo del Grappa" e nocciole tostate	
<b>IL CARPACCIO NUDO E CRUDO</b>	12
Carpaccio di manzo di Lozzo macelleria "Tolin"	
<b>LA PIOVRA</b>	12
Piovra arrostita con crema di patate profumate al timo e pomodorini confit	

### Primi

<b>I BIGOLI</b>	10
Bigoli all'uovo artigianali "Antica Fabbrica" al ragù d'anatra italiana "sapori veneti" Saonara	
<b>I GNOCCHI</b>	11
Gnocchi alle ortiche artigianali "Antica Fabbrica" con carciofi, tasta sale e bastardo del grappa	
<b>LA CALAMARATA</b>	10
Calamarata con pomodorini confit e burratina	
<b>LO SCOGLIO</b>	16
Spaghetti "De Cecco" con scampi, gamberi, cozze, vongole e capesante	



## Frollato del giorno

I "frollati del giorno" sono sempre accompagnati da un contorno a scelta tra:  
Patate al forno, Caponata o Insalata mista

**LE COSTATE** 6-8  
Costata di Manzo selezionata dallo chef con contorno a scelta

**LE FIORENTINE** 6.5-8.5  
Fiorentina di Manzo selezionata dallo chef con contorno a scelta

**IL TOMAHAWK** 6.5  
Costata con osso lungo di Manzo selezionata dallo chef con contorno a scelta

## Secondi

**IL MAIALE** 14  
Guancette di maiale brasate al Chianti e patata schiacciata

**L' ANATRA** 16  
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con petali di cipolle allo zafferano e emulsione al basilico

**IL SALMONE** 16  
Tatakì di salmone norvegese in bagno di fumo con purè al wasabi

## Dolci

**TIRAMISÙ** 5  
Tiramisù al mascarpone e caffè

**ZABAIONE FREDDO** 6  
Zabaione freddo al passito accompagnato con della torta "sbrisolona"

**CARPACCIO DI ANANAS** 5  
Carpaccio di ananas con riduzione al melograno e lampone