



M E N U L U N C H

ANTIPASTI

Ostriche min 2 pz, cad. 6,50

Carpaccio di ricciola leggermente scottato con olio al sesamo, erba cipollina e jalapeno 20,00

Tortino di porcini su fonduta di parmigiano 36 mesi 18,00

Porchetta di suino nero con giardiniera di porcini freschi, spinacino baby e scaglie di grana 18,00

Pappa al pomodoro con vongole veraci e cavolo nero croccante 18,00

Arancini di riso scomposti su crema di datterini bio, burrata e basilico 15,50

Prosciutto di parma 24 mesi con burrata di andria 16,50

Carpaccio di salmone con mozzarella di bufala epomodori cuore di bue 18,00

Tonno Belle Donne con pomodori confit, burrata, foie gras, cipolla caramellata e guacamole 20,00

Carpaccio di chianina leggermente scottato all'olio di sesamo, erba cipollina e jalapeno 20,00

Tartare di gamberi rossi con insalatina di finocchi, arancia, cipolla in agrodolce e frutti rossi disidratati 22,00

PRIMI

Bavette con vongole veraci e bottarga 22,00

Crema di zucca gialla mantovana con battuta di mozzarella di bufala 18,00

Maccheroncini di pasta fresca ai tre pomodori con burrata e basilico 16,00

Risotto alla bietola rossa con capesante e fonduta di parmigiano 22,00

Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini al profumo di rosmarino 20,00

Paccheri con ragù fiorentino e burrata 20,00

Tortelli ripieni di scampi con mazzancolle, zucchini e ricotta fresca 22,00

Spaghetti alla chitarra di pasta fresca cacio e pepe con tartare di gamberi rossi e lime 22,00

Tagliolini al tartufo nero con fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi 22,00

SECONDI

Polletto rusante al mattone con patate arrosto 20,00

Polpo grigliato con patate schiacciate, olive taggiasche, pomodori secchi e cipolla agrodolce 20,00

La cevice " Belle Donne " con salmone, polpo, ricciola marinati al lece di tigre 20,00

Tagliata di giovane scottona con patate arrosto profumate al rosmarino 21,00

Tris di tartare di pesce (tonno, ricciola, salmone) marinati allo yuzu e crema di avocado 24,00

Tagliata di tonno pinne gialle con asparagi, spinacino e riduzione di soia allo zenzero 26,00

Tiepida di mare "belle donne" (gamberi rossi, calamari, mazzancolle) e verdure di stagione 24,00

Chateaubriand di vitella di latte con funghi porcini freschi 30,00

Filetto di ombrina con crema di patate, asparagi verdi e porri 24,00

Tartare di chianina battuta al coltello con uovo poschè e tartufo nero 26,00

Picanha di angus alla griglia con carciofi 30,00

Crudité di mare con ostriche, salmone e tonno (per due persone) 40,00



M E N U L U N C H

CONTORNI

Patate arrosto 7,00

Verdure alla griglia melanzane, peperoni, carote e zucchini 7,00

Insalata di carote e finocchi 7,50

Insalata mista 7,50

Spinaci baby salataati all'olio di oliva 8,00

DESSERT

Tiramisù al caffè 7,50

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole 7,50

Cre moso ai due cioccolati crumble di mandorle e sorbetto al frutto della passione 8,00

Tartelletta al cacao con cioccolato fondente 72% , lamponi e gelato alla crema 8,00

Sfera di cioccolato con gelato alla nocciola e frutti di bosco 8,00

Tortino cuore caldo al pistacchio di Bronte con gelato alla crema 9,50

Mille foglie con crema pasticcera, frutti di bosco e sorbetto al frutto della passione 9,50

bavarese alla vaniglia con frutto della passione, crumble di mandorle e frutti di bosco 9,50