

Alla Carta.

Carpaccio di **BOSEGA** con la sua **BOTTARGA**, sedano, melone, limone.

ZUPPA di **CIPOLLE** e di **SCALOGNI**.

“**LA GAMBARINA**”, polenta e salmoriglio di valle.

CANNOLICCHI gratinati di Portogaribaldi.

“Una passeggiata sulla battigia”
MALTAGLIATI e **CONCHIGLIE**.

TORTELLINI di **ANGUILLA** e il suo brodetto.

RAVIOLO di coniglio arrosto e ortiche, salsa al whisky, limone e rosmarino.

RISOTTO di **CACCIA** di Valle.

PAGELLO al cartoccio.

SOGLIOLA, Beurre blanc e salsa Perigord.

VENTRESCA di **TONNO ROSSO** dell'Adriatico alla brace.

L'ALZAVOLA nell'Oca.

2 piatti per persona 65 €

3 piatti per persona 80 €

Menù Degustazione “**A Momenti...**”
130€

Le acque, i panificati e i coperti, sono compresi nel costo dei piatti.

Le nostre materie prime provengo interamente dal **Parco del Delta del Po**, lavoriamo in maniera esclusivamente stagionale e territoriale, i nostri piatti sono soggetti a continue variazioni dettate dai ritmi della terra, dell'aria e dell'acqua.

Nel menù degustazione “**A momenti**” vengono serviti 7 piatti che raccontano l'esperienza gastronomica della nostra terra, cominciando dal mare, entrando nel salmastro della valle fino alle nostre campagne e riserve venatorie.

I Nostri graditi ospiti sono pregati di comunicare al personale di sala l'eventuale necessità di consultare la lista degli allergeni.

