



## ANTIPASTI

Flan di spigola crema allo zafferano e corallo 13,00 €

---

Praline croccanti di baccalà  
su crema alla zucca 13,00 €

---

Tartare di tonno, avocado salsa soia  
e mandorle tostate 16,00 €

---

Terrina di fegatini, mela golden  
ristretto di vino passito 12,00 €

---

Lonzino marinato alla polvere di porcino  
con crema di crescita e pomodorini confit 13,00 €

---

Culatello artigianale con gelato all'olio evo  
pomodorini e vela croccante 13,00 €

---



LA CURT



## PRIMI

Risotto alla clorofilla di prezzemolo,  
scorzetta di limone e frutti di mare 16,00 €

---

Risotto alla robiola, sarde di Monte Isola  
crumble al prezzemolo 14,00 €

---

Tagliolini emulsionati con burro ed erba  
cipollina, crema di cozze e frutto del capperro 14,00 €

---

Maccheroncini trafilati al bronzo alla crema di  
zucca, calamari e ciuffi di rucola 15,00 €

---

Bottoni di patate al tartufo  
e cipolline al vino rosso 13,00 €

---

Tortelli al radicchio tardivo  
alla fonduta di zola e miele a filo 12,00 €

---



## SECONDI

Spadellata di calamaro al wok  
con pure nero, pizzaiola cruda e burrata 16,00 €

---

Trancetti di baccalà in pasta kataifi  
su fondente di cannellini al profumo di salvia 14,00 €

---

Ombrina curtcolors 18,00 €

---

Guancetta di manzo brasata al vino rosso  
con pure di patate montato 15,00 €

---

Stinchetto di agnello alla birra ambrata  
con accompagnamenti 17,00 €

---

Filetto d'angus, crema di erborinato  
e tartare di gambero rosa 20,00 €

---



## DOLCI

Tarte tatin di mele con gelato alla crema 6,00 €

---

Sassi di sbrisolona su zabaione  
al vino passito e frutti di bosco 6,00 €

---

Riccio di gelato al marron glacé  
con crema al mascarpone e pere al vin brûlé 6,00 €

---

Ricotta fichi e noci tra biscotto alla nocciola  
accompagnato da gelato stracciatella 6,00 €

---

Flan al cioccolato in crosta di mandorle,  
crema alla zucca e vaniglia,  
gelato all'olio Evo e pepe nero 6,00 €

---