

RISTORANTE
AMARCORD

Antipasti

- Capasante gratinate 13
- Tartare di branzino 15
- Gamberetti con zucchine e pomodorini 15
- Salmone marinato 13
- Uova al tartufo bianchetto 16
- Guanciaie con pecorino e pere 12

Primi Piatti

- Risotto agli agrumi di Sicilia e asparagi 15
- Tortelloni dello chef 13
- Tagliatelle al tartufo nero 22
- Mezzemaniche con calamaretti e asparagi 18

Secondi

- Polpo spadellato su letto di mango 20
- Fritto misto con verdure 20
- Branzino all'acqua pazza 20
- Tonno capperi e olive 20
- Capretto al forno con patate 20
- Tagliata di controfiletto con verdure ai ferri 22
- Faraona a bassa temperatura ai martini noci e broccoletti 20

Dessert

- Pastiera della casa 6
- Tiramisù 6
- Panna cotta allo zenzero 6
- Gelato al misto bosco caldo 8
- Mosse al limone 6
- Soufflé al cuore di cioccolato caldo 6

Vini

- Pinot nero Oltrepò 20
- Prosecco di Valdobbiadene 22
- Gewurztraminer 20
- Lacryma Christi 20
- Falanghina 20
- Morellino di Scansano 20
- Chianti colli Senesi 20
- Sangiovese di Toscana 20
- Ripasso Valpolicella 25

