

ANTIPASTI DI MARE

Ostriche gratinate

Ostriche concave al pezzo

Terrina di baccalà al latte gratinato al forno con crostoni di polenta

Soutè di cozze e vongole

Cozze, vongole, pomodorini, crostoni di pane

Crudo di tonno, spada marinati e gamberi rossi al profumo di agrumi

Piovra arrostita in padella su morbida di patate e topinambur

Plateau Royal (consigliato per 2 persone)

Astice, 4 gamberoni, 4 scampi, cozze e vongole al vapore, 2 ostriche, tartare di tonno, tartare di branzino, carpacci di spada e tonno marinati alle erbe

Degustazione di mare

Insalata di polpo, cozze, vongole, scampo, gambero al vapore, ostrica, crudo di tonno e spada serviti con pan brioches

Insalata tiepida di mare con crostacei e molluschi

Polpo, code di gamberi, cozze e vongole al vapore

ANTIPASTI DI TERRA

Terrina ai funghi leggermente tartufata con crostone di polenta integrale

Culatello di Zibello D.O.P e strolghino di culatello con gnocco fritto

Carpaccio di carne salada con carciofini, formaggio d'alpeggio e chips di mele

Degustazione di salumi piacentini con delizie all'olio

Coppa, pancetta, salame Felino, prosciutto crudo

PRIMI DI MARE

Tortellacci allo scorfano e maggiorana glassati in salsa isolana

Pomodorini, gamberi e olive

Bavette all'astice con pachino e basilico ^{minimo 2 persone}

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine

Spaghetti alla chitarra mantecati all'aglio, olio, peperoncino con crema di cozze

Riso carnaroli selezione Salera mantecato alla pescatora ^{minimo 2 persone}

Gamberi, scampi, cozze, vongole e crema di pomodorini

Riso carnaroli selezione Salera mantecato al sentor di agrumi e crudità di gamberi rossi ^{minimo 2 persone}

Linguine allo scoglio

Linguine saltate con cozze, vongole, gamberi, scampi e pomodorini ciliegino

Non si paga il coperto

PRIMI DI TERRA

Maccheroncini al torchio saltati con crema di burrata e scaglie di prosciutto crudo croccante

Casoncelli alla bergamasca con burro versato, salvia e pancetta croccante

Pici toscani saltati al ragù di cinghiale

Riso carnaroli selezione Salera mantecato ai funghi porcini minimo 2 persone

Gnocchi di zucca e ricotta glassati con speck d'anatra e asparagi

Riso carnaroli selezione Salera mantecato con formaggio casera, riduzione al Valcalepio e salsiccia abbrustolita minimo 2 persone

SECONDI DI MARE

Gamberoni allo zafferano e tortino di riso basmati

Gamberoni alla griglia

Filetto di ricciola scottato in padella su fondo di crostacei e asparagi

Filetti di rombo gratinati al forno con pane aromatico

Fritto misto di mare

Tagliata di tonno Yellowfin con papaya e cipolle rosse caramellate

Medaglioni di merluzzo arrostito su crema di patate viola e zucca brasata

Grigliata mista di pesce

Gamberoni, scampo, filetto di branzino, spada e tonno

Granfritto "La Vetrata"

Calamari, code di gambero, gamberone, scampo, filetto di branzino, triglie e chips di verdure

Zuppetta di crostacei con fondo di pachino e basilico

Zuppetta di scampi e gamberoni con crostoni di pane

IL PESCE SPADA

Pesce spada alla mediterranea e crostone di pane toscano

Pesce spada alla griglia

Pesce spada al forno gratinato alle erbe fini

L'ORATA

Orata alla griglia

400/600 gr spinata

* Orata alla mediterranea

400/600 gr cotta al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate

Non si paga il coperto

* **Orata al sale**
400/600 gr cotta sotto sale

* *Attesa 25 minuti circa*

IL BRANZINO *minimo 2 persone*

Branzino alla griglia
800/1000 gr spinato

* **Branzino con patate e olive al forno**
800/1000 gr cotto al forno con patate e olive taggiasche

* **Branzino al sale**
800/1000 gr cotto sotto sale

* *Attesa 35 minuti circa*

L'ASTICE

Astice alla griglia

Astice alla catalana

Astice al vapore con pomodorini pachino e cipolla rossa a julienne

Astice gratinato

Astice gratinato con panure aromatica servito su letto di misticanza

SECONDI DI TERRA

Costolette di agnello marinate al timo e scalogni confit

Costata di manzo ai ferri "500/600" gr

Hamburger di chianina con patatine fritte

Hamburger di Chianina 180 gr., bacon e cipolle rosse alla piastra, Montasio, rucola selvatica e salsa Bernese

La vera cotoletta "Orecchia di elefante" alla milanese

Costoletta di vitello "300" gr.

Grigliata di manzo servita su pietra "850/900" gr *per 2 persone*

Costata, filetto e controfiletto alla griglia

IL FILETTO DI MANZO "250/300" gr.

Filetto di manzo alla griglia

Filetto di manzo al Barolo e cappella di porcino grigliata

Filetto di manzo al pepe verde

IL ROAST-BEEF "250/300" gr.

Tagliata di manzo ai ferri

Tagliata di manzo su letto di rucola e petali di grana

Tagliata di manzo ai grasselli e crema di formaggi tartufata

Non si paga il coperto

Controfiletto alla brace

IL FILETTO DI VITELLO "200" gr.

Filetto di vitello alla griglia

Filetto di vitello in manto di speck e castagne

Filetto di vitello al porto su polenta abbrustolita

LE VERDURE

Patate al forno

Patatine fritte

Verdure alla griglia

Insalate miste

Verdure alla catalana

Non si paga il coperto