

# DALLA TERRA

Prosciutto crudo montanaro e fiori di zucca in tempura 1	13
Culatello di Zibello, mozzarella di bufala DOP e l'alice del cantabrico 4-7-13-14	16
Bon bon di parmigiana, straciatella di bufala e salvia croccante 1-3-7-8	13
Gnocchi di patate di montagna con ragù di vitello e funghi freschi di stagione 1-3-5-7-8	14
Chitarrini alla carbonara e tartufo dei Berici 1-3-7	15
Bigoli Senatore Cappelli e rosmarino al ragù di anitra cotto a bassa temperatura 1-3-9	14
Fettuccine ai funghi freschi di stagione e tartufo dei Berici 1-7	16
Pacchero di Gragnano, sugo di pomodoro e basilico, melanzane fritte e ricotta affumicata	15
Tagliata di Scottona e patate agli aromi	16
Filetto di Scottona Bretone ai tre pepi, crostone di pane e caponatina 1-7	23
Costata di Scottona 500gr	18
Pollo fritto alla veneta e le sue verdure 1-3-7-8	15
Tartare di scottona, straciatella, alice del cantabrico, olio al basilico e senape di Digione 1-4-7-10	20
Black Angus CreekStone con cuore a 50°, rucola e scaglie di asiago stravecchio 7	15

# DAL MARE

La pochè di bollito: seppia, polpo, mazzancolle e gamberone su verdure croccanti 1-2-4-7-13-14	18
Gratinato Terra Crea: astice, capesanta, canestrelli e ostriche 1-2-4-7-9-14	30
L'incontro: riso venere, avocado, tartare di tonno e passion Fruit 1-2-3-7	20
Baccalà mantecato e fiore di zucca farcito alla "Terra Crea" in tempura	14
Chitarrini vongole veraci e bottarga di muggine 1-3-7-13-14	18
Pacchero di Gragnano al ragù di polpo, ciuffetti di stracciatella e olio al basilico 1-3-4-7-14	18
Tagliatelle alla Salicornia, con frutti di mare e battuta di tonno 1-2-3-7-13-14	18
Gnocchetti con pesto leggero e scampi 1-3-4-7-14	15
Grigliata secondo pescato del giorno 2-4-13-14	18
Fritto Terra Crea con verdure 1-2-4-13-14	16
Tentacolo di polpo grigliato, spinacino spadellato, stracciatella, olive taggiasche e pomodorino giallo 1-3-4-7	18
Branzino al forno e verdure 1-4	16
Tagliata di Tonno agli agrumi 4	16
Paella di mare (min. x2)	40
Verdure del giorno	3
Acqua naturale / frizzante	3
Bibite e Birra alla spina	3
Vino in bottiglia (Cabernet, Pinot, Glera)	10
Pane e coperto	2

I primi piatti vengono preparati utilizzando esclusivamente pasta fresca prodotta con farine del territorio macinate a pietra. Tutti i nostri ingredienti sono freschi, se necessario abbattuti, in mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato il surgelato. Informare il personale per eventuali intolleranze.

Si avvisano i gentili clienti che i nostri piatti vengono preparati al momento dell'ordine, i tempi di attesa variano in base al numero delle persone e ai tempi di cottura. Vi ringraziamo per la vostra comprensione.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

