

DALLA TERRA

Culatello di Parma e fiori di zucca in tempura ¹	14
Soufflé di zucchine, fiori di zucca e fonduta allo zafferano ¹⁻³⁻⁷	14
Battuta di fassona, spuma di burrata, pomodorini confit e melanza dorate ¹⁻⁷	18
Picanha di scottona bretone, insalatina estiva di frutta e verdura e gelato al blu di capra ⁷⁻⁸	14
Tortelli di ricotta e limone, pomodorini e coniglio arrosto ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	16
Chitarrini alla carbonara e tartufo dei Berici ¹⁻³⁻⁷	15
Bigoli al ragù di vitello e primizie di stagione ¹⁻³⁻⁷	16
Linguine di verdura, piselli e lenticchie al pesto leggero di basilico, melanzate dorate e ricotta affumicata ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸	14
Tagliata di black angus argentino (con rosmarino o tartufo bianchetto) e verdure del giorno	18
Tagliata di agnello al timo, bietina fresca, prugne secche, datteri e salsa ai frutti rossi ¹	18
Costata tipo Tomahawk di angus scozzese	4.50/h

DAL MARE

Plateau di mare Terra Crea 1-2-4-7-13-14	25
Carpaccio di ricciola hamachi giapponese, salicornia, pompelmo rosa e rucola 2-4-8-14	22
Tartare di tonno limone e basilico, crudité di zucchina, caviale di limone 2-4-8-14	20
Tagliolini cacio e pepe con tartare di gambero rosso e marmellata al limone 1-2-3-4-7-14	20
Gnocchetti di menta allo scoglio "a mani pulite" 1-2-3-4-7-13-14	18
Tagliolini all'astice, pomodorini gialli e basilico 1-2-3-4-7-13-14	25
Grigliata di scampi, gamberoni, aragostella, ostrica e capasanta 2-4-13-14	25
Fritto Terra Crea con verdure 1-2-4-13-14	16
Tentacolo di polpo scottato, julienne di verdure, germogli in padella e chutney di mango 2-4-6-13-14	22
Branzino alla griglia e le sue verdure 2-4-13-14	18
Paella/Catalana di mare (min. x2 e su prenotazione)	
Verdure del giorno	3
Acqua naturale / frizzante	3
Bibite e Birra	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.

