

Antipasti

	porz. antipasto	piatto unico
<i>Flan di carote e zenzero su fonduta di formaggi d'alpe Julienne di prosciutto crudo croccante</i>	21.00	
<i>Baccalà mantecato alla veneziana con crostoni di polenta fritta</i>	26.00	
<i>Tartare di tonno in citronette profumata all'aneto chips di pane e semi di sesamo</i>	28.00	36.00
<i>Prosciutto crudo di Parma "Pio Tosini" con gnocco fritto e confettura di cipolle rosse</i>	24.00	
<i>Tartare di manzo di Fassona piemontese Servita con patate fritte</i>	28.00	36.00

Insalate

<i>Verde</i>		10.00
<i>Mista</i>		12.00
<i>Pomodori ramati con cipolla di Tropea</i>		12.00
<i>Caprese con mozzarella di bufala</i>		17.00
<i>Insalata Nizzarda</i>		21.00

Zuppe

<i>Minestrone di verdure alla Ticinese</i>		18.00
--	--	-------

Primi piatti

<i>Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi servito nello scrigno di formaggio grana</i>	<i>32.00</i>
<i>Ravioli fatti in casa ripieni di zucca, ricotta e amaretto</i>	<i>26.00</i>
<i>Paccheri al ragù di triglia e pomodorini confit</i>	<i>26.00</i>
<i>Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare</i>	<i>32.00</i>

I Pesci

<i>Pesce persico alla Bissonese con risotto alla Parmigiana</i>	<i>36.00</i>
<i>Filetti di branzino alla mediterranea patate, pomodorini e olive taggiasche</i>	<i>36.00</i>
<i>Frittura croccante di calamari e gamberi con salsa tartare e patate fritte</i>	<i>37.00</i>

Le Carni

<i>Viennese di vitello con rucola, pomodorini e patate fritte</i>	<i>37.00</i>
<i>Paillard di vitello con verdure e patate al forno</i>	<i>39.00</i>
<i>Filetto di manzo alla griglia 220 gr. con verdure e patate al forno</i>	<i>44.00</i>
<i>Carré d'agnello alle erbe aromatiche servito con patate al forno e verdure</i>	<i>44.00</i>