



LA SERRA

r e s t a u r a n t

## *Maestrale*

*\*Calamaretti spillo*

*Scarola, brodo di crostacei e basilico*

*\*Ravioli di gamberi*

*topinambur, bisque e kefir*

*\*Sogliola*

*alla mugnaia in latte fermentata, bieta e uova di salmone*

*Tradizione in evoluzione*

*Limone, noci e olio d'oliva*

*€ 160*

*Abbinamento vini*

*€ 120*

*Abbinamento vini premium*

*€ 200*

*La degustazione si intende per tutti i commensali*

## *Levante*

### *Manzo brasato*

*cicoria saltata, fondo agrumato, tarallo sugna e pepe*

### *Ziti*

*ripieni di genovese, broccoli, caciocavallo di grotta e cacao*

### *Anatra*

*Asparagi, piselli, stracotto, verza e burro di arachidi*

### *Tiramisù 2.0*

*Marsala caffè e mascarpone*

*€ 140*

### *Abbinamento vini*

*€ 120*

### *Abbinamento vini premium*

*€ 200*

*La degustazione si intende per tutti i commensali*

## *Libeccio*

### *Carciofo arrosto*

*topinambur, rosmarino e liquirizia*

### *Gnocchi soffiati e arrostiti*

*piselli, cynar e spuma di formaggio di fossa*

### *Asparagi bianchi*

*zabaglione salato al Parmigiano, nocciole e limone*

### *Profumo di primavera*

*Fragola, basilico e gin*

*€ 120*

### *Abbinamento vini*

*€ 120*

### *Abbinamento vini premium*

*€ 200*

*La degustazione si intende per tutti i commensali*

## *Antipastí*

### *\*Baccalà nero*

*in salsa pizzaiola rivisitata e ceviche in salsa piccante*

*€ 35,00*

### *\*Calamaretti spillo*

*Scarola, brodo di crostacei e basilico*

*€ 35,00*

### *\*Il Gambero*

*asparago bianco, burrata al lime e crumble di panko*

*€ 35,00*

### *Carciofo arrosto*

*topinambur, rosmarino e liquirizia*

*€ 26,00*

### *Manzo brasato*

*cicoria saltata, fondo ristretto con note di agrumi*

*€ 34,00*

## *Primi Piatti*

*\*Spaghetti 28 pastaí Gragnanesi  
estratto di carciofi arrostiti, scampí crudi e olio al limone  
€ 32,00*

*\*Riso carnaroli  
astice, burrata e polvere di aglio nero  
€ 42,00*

*\*Ravioli di gamberi  
carciofo topinambur, bisque e kefir  
€ 35,00*

*Gnocchi soffiati e arrostiti  
piselli, cynar e spuma di formaggio di fossa  
€ 28,00*

*Ziti  
ripieni di genovese, broccoli, caciocavallo di grotta e cacao  
€ 32,00*

## *Secondi Piatti*

### *\*Sogliola*

*alla mugnaia in latte fermentata, bieta e uova di salmone*

*€ 42,00*

### *\*Astice arrosto*

*sedano rapa e caviale Oscietra*

*€ 55,00*

### *\*Asparagi bianchi*

*zabaglione salato al Parmigiano, nocciole e limone*

*€ 30,00*

### *Agnello nostrano*

*carota arrosto, yogurt affumicato ed estratto al tintore*

*€ 39,00*

### *Anatra*

*Asparagi, piselli, stracotto, verza e burro di arachidi*

*€ 39,00*

## *Dessert*

*Profumo di primavera*  
*Fragola, basilico e gin*  
*€ 22,00*

*Cioccolato Opéra*  
*Fondente, al latte e bianco*  
*€ 22,00*

*Tiramisù 2.0*  
*Marsala, caffè e mascarpone*  
*€ 22,00*

*Tradizione in evoluzione*  
*Limone, noci e olio d'oliva*  
*€ 22,00*

*Tempo di frutta*  
*Lampone, ananas, e mango*  
*€ 22,00*

\*Alimento congelato/surgelato di qualità superiore conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

\*\* Per garantire sicurezza e salubrità, i prodotti destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, cap. III lett. D

\*\*\*Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.