

LE ANDRIANELLE
RISTORANTE & HOTEL

In cucina Marco e Michele

In sala Paola, Camilla e Tommaso


Antipasti

Tartare di tonno burrata pugliese e gazpacho di pomodoro	15
Girello di vitello tonnato con frutti e foglie di capperi di Pantelleria	15
Battuta di Aberdeen Angus midollo gratinato e senape al miele	16
Carpaccio di gambero rosa gel di lampone, panna acida ed erba luigia	16

Primi piatti

Gnocchi di ortica fonduta di parmigiano e pepe bianco di Sarawak	15
Risotto con burro di gamberi, ricci di mare e limone candito (min 2 persone)	19
Spaghetto del pastificio Mancini buzzera di granchio blu e rosmarino	16
Tortelli fatti a mano ripieni di anatra al burro e salvia	15

Secondi piatti

Controfiletto di manzo grassfeed con indivia belga alla griglia	25
Fritto di mare e ortaggi dell'orto: alici, calamari, gamberi	24
Tagliata di agnello con le nostre erbe aromatiche e spuma di patate	23
Seppia cruda e cotta con chips di polenta, crema di piselli e menta	24
 Selezione di formaggi presidi Slow Food italiani con confetture	18

Contorno del giorno	5
Acqua 80 cl fonte Margherita (Valli del Pasubio)	3
Coperto	3,5

In caso di allergie o intolleranze alimentari chiedere informazioni al personale di sala.