

*Gli Antipasti:*

Soufflè di asparagi con fonduta di parmigiano reggiano e tuorlo d'uovo sodo 20.—

Acciughe del Cantabrico con pane tostato e burro 20.—

Tagliere di salumi e formaggi delle nostre valli 28.—

Tartare di manzo condita con acciughe e capperi con il nostro pane e burro alle erbe 32.—

*Primi:*

Spaghetti all'uovo alla Carbonara del Fresco 24.—

Pacchero rigato di pasta fresca cacio e pepe con tartare di tonno al lime 26.—

Fusillone di Gragnano con fondente di barbabietola cotta alla brace e scaglie di ricotta salata 26.—

Spaghetto di Gragnano mantecato con bisque di gamberi e la sua tartare 28.—

Le paste fresche gluten free (+Fr. 3.—)

*Secondi:*

Tortino di parmigiana di melanzane su fonduta di pomodorino datterino 24.—

Polipo scottato alla plancia con pomodorini confit e zucchine grigliate 36.—

Lingotto di tonno rosso scottato con insalata croccante di carciofi 36.—

Tagliata di Ribeye di manzo selezionato con patate arrosto 38.—

Filetto di toro alla griglia con fonduta di stilton e ristretto di porto servito con sformato di verdure 42.—