

*Du Schei*

*Le nostre proposte per iniziare*

*. Fiori di zuccina ripieni di Robiola e Ricotta, su caponatina*

*€ 12,00*

*. Tris di crudità di mare:*

*Tartare di Capasanta con finocchio e lime*

*Tartare di Ricciola con mango e pepe rosa*

*Tartare di Tonno con mela verde, cipolla rossa in agrodolce*

*€ 18,00*

*. Tris di crostacei crudi (Gambero rosso di Sicilia, Scampi, Mazzancolle)*

*€ 18,00*

*. Crudo di mare (Tris di tartare, Crostacei e Ostriche)*

*€ 30,00*

*. Capasante scottate con crema al plancton marino e perlage di tartufo*

*€ 14,00*

*. Insalata di scampi, cardoncelli, patate, sedano, pomodorini e olio aromatizzato alla vaniglia*

*€ 15,00*

*. Acciughe del Mar Cantabrico con Riccioli di Burro e Crostini di Pane Caldo*

*€ 11,00*

*. Tagliere di salumi con giardiniera fatta in casa e Polenta*

*€ 13,00*

*. Selezione di formaggi francesi, vaccini e caprini (gr. 80 ca) con mostarde in abbinamento*

*€ 10,00*

*. Battuta di Angus (gr. 120 c.a.) € 14,00*

*Du Schei*

*Continuiamo con . . .*

*. Tortelli Du Schei*

*e 13.00*

*. Soutè di Cozze e Vongole*

*e 13.00*

*. Tortelli ripieni di Crostacei e spinacino fresco con olio al basilico*

*e 14.00*

*. Risotto con pere, formaggio erborinato d'Ambert e birra artigianale non  
filtrata*

*(Min. 2 Persone) e 13.00*

*. Togliolino al Tartufo fresco, Scorzone della Lessinia*

*€ 13,00*

*. Gnocchi di ricotta e barbabietola con capesante, gamberi e vongole*

*€ 15,00*

*. "Verona incontra Sorrento"...*

*. Bigoli fatti in casa con pomodoro su crema di mozzarella di bufala*

*€ 12,00*

*Du Schei*

*Per proseguire con . . .*

*. Quinoa con verdure di stagione*

*€ 14.00*

*. Tonno scottato in crosta di mandorle, con passatina di melanzane affumicate, broccoletti e Juice di mango aromatizzata ai frutti di bosco*

*€ 18.00*

*. Rana pescatrice, farcita con gamberi e calamari su crema di patate, profumata al lemon grass e fagiolini*

*€ 18.00*

*. Ombrina bocciadoro su burrata, insalata di cicoria brasata ed acciughina*

*€ 18.00*

*. Carrè d'agnello ripieno di porcini con millefoglie di patate*

*e 18.00*

*. Confit d'Anatra con parmantier di porri*

*e 16.00*

*. Selezione di formaggi francesi vaccini e caprini (gr. 160 ca) con  
mostarde in abbinamento*

*e 17.00*

*. Filetto di Angus in salsa di Recioto e Tartufo*

*(gr. 200 c.a.) e 22.00*

*. Filetto di Angus Australiano alla griglia*

*(gr. 200 c.a.) e 18.00*

*. Filetto Angus di Fiorentina con osso alla griglia*

*e 6.40 l'etto*

*Du Schei*

*Se gradite i contorni, ecco le proposte*

*. Insalata mista di stagione €5.00*

*. Piatto di verdure cotte di stagione €5.00*

*. Patate al forno €3.50*

*Coperto €2.50*

*Du Schei*

*Le Nostre Golosità*

*. Millefoglie scomposta alle fragole con crema Chantilly e Mascarpone*

*. Torrone gelato con salsa al Cioccolato fondente*

*. Cheese cake ai frutti di bosco*

*. Tarte Tatin di mele con gelato alla cannella*

*. Crema catalana al cardamomo*

*Sbrisolona con la grappa*

*A porzione € 6.00*

*. Macedonia fresca di stagione € 5.00*



