

Per iniziare.....

insalata di farro e verdura ortolana con fiocco di quartirolo e fili di prosciutto crudo riserva croccanti
euro 9

il cousus cous vegetariano secondo tradizione della tinaccia abbinato allo yogurt
euro 9

interpretazione della celebre caesar salad
euro 8

culaccia dei colli parmensi e Tigelle della Lunigiana
euro 13

gamberi saltati in padella su letto di rucola e tomatelli
euro 15

A seguire.....

gnocchetti sardi al ragù di salsiccia e scaglie di pecorino stagionato
euro 13

crema di zucchine al profumo di maggiorano e pepite di quartirolo lombardo
euro 13

garganelli semplicemente al pomodoro, bocconcini di mozzarella di bufala e gocce di basilico
euro 13

tagliolini saltati con minuta di salmone e zucchine insaporite alla menta
euro 13

I secondi.....

suprema di pollo al timo e limone con timballo di spinaci
euro15

scaloppa di branzino con fondente di porri leggero
euro19

tagliata con fricasea di taccole e piselli dei primi tempi
euro 19

trancetto di salmone semplicemente al vapore di limone e verdure solare
euro 19

Dessert

biancomangiare al cocco con coulis ai frutti tropicali
euro 7

mousse delicata al mascarpone e crema al whisky
euro 7

amelle di mandorle sabbiate

dolce di campagna alle carote e lamponi come ai vecchi tempi
euro 7

tartarella con mele padellate al ramerino gelano al calvados
euro 7



THE
ONE
restaurant