

# RISTORANTE BALDESIO

## ANTIPASTI

- Tagliere di Culatello di Zibello DOC con focaccia calda 18
  - Battuta di Manzo 15
  - "Da stuzzicare in Primavera" 10  
focaccia calda, caponata e culaccia
- Capesante Kataifi su fondente di Topinambur  
al profumo di lime 12
  - "Verdi e buoni pensieri"  8  
verdure ripiene gratin 8

## PRIMI

- Tortelli di zucca 9
- Risotto Clorofilla 13  
con estratto di erbe di stagione
- Linguine alle vongole veraci 18
- Crespelline al salmone gratin con spinacio al  
burro fuso 12

## SECONDI

- Brasato con polenta 13,50
- Roast-Beef all'inglese con caponatina 14
- Tagliata di Cuberoll di " Scottona Piemontese "  
su pietra ollare 18
- Filetto di suino in caramella di pancetta  
con maionese senapata 18
- Tagliata di Tonno Rosso con puntarelle 18
  - Bertagnì 15  
filetti di merluzzo fritti con chutney di ananas e mango
- Spiedini di calamari e mazzancolle con carote e porri 18