

*I Classici*

*Le Novità*

## ANTIPASTI

### GALLETTO RUSPANTE

il suo petto cotto sottovuoto, cipollotto caramellato, salsa tzatziki e riduzione ai semi di finocchio selvatico. 19

### CALAMARO

tagliatella di calamaro agli agrumi e agretti e bottarga di muggine. 19

### TARTARE DI MANZO

pistacchio, salsa di pinoli e tuorlo marinato. 21

### MELANZANA

laccata al forno, coulis di pomodoro, cardamomo e quinoa croccante. 17

## PRIMI PIATTI

### TAGLIOLINI

al nero di seppia, calamaretti, caviale rosso e black lime. 18

### FUSILLONE

di Gragnano, crema pasticciera salata, riccio di mare e sentore di arancia. 20

### SPAGHETTI

al grano arso, funghi Porcini, porro marinato al mirtillo e finocchietto selvatico. 18

### RAVIOLI

di pasta all'uovo alle erbe di montagna, ricotta di malga, crema di piselli e caviale di trota 18

## SECONDI

### FILETTO DI VITELLO

verza arrostita, spugnone, e e il suo fondo. 22

### TRIGLIA

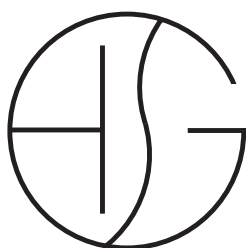
in crosta di erbe selvatiche, guazzetto mediterraneo e caprino. 24

### CARRE' D'AGNELLO

crema di topinambur, maionese di nocciole, e bieta marinata. 22

### IL PICCIONE

in crepinette, millefoglie di patate e foie gras 30



## Menu "I Classici"

### MELANZANA

laccata al forno, coulis di pomodoro, cardamomo e quinoa  
croccante

### GALLETTO RUSPANTE

il suo petto cotto sottovuoto, cipollotto caramellato, salsa  
tzatziki e riduzione ai semi di finocchio selvatico

### SPAGHETTI

al grano arso, funghi Porcini, porro marinato al mirtillo e  
finocchietto selvatico

### FILETTO DI VITELLO

verza arrostita, spugnole, e e salsa ai formaggi erborinati

"Componi il Tuo"

TIRAMISU

60

## Menu "Al Buio"

Percorso degustazione di 7 portate a sorpresa da parte  
dello Chef per conoscere al meglio la nostra cucina

80

(i menu degustazione vengono serviti per l'intero tavolo)