

Innovazione

Antipasti

Tartare di manzo () condita su zabaione salato, caprino di anacardi, confettura di fichi e cracker di nocciole* ^{2, 3, 4}
Beef tartare on salty zabaglione, cashew cheese, fig jam and hazelnut crackers

15 €

Polpo () croccante, crema di peperoni arrosto, cipolla di tropea, millefoglie di patata fondente* ^{4, 5, 12, 13}
Crispy octopus, grilled bell pepper cream, red onion of Tropea, soft potato millefeuille

15 €

Burrata con pomodorino giallo del Piennolo essiccato, crema di rucola ed insalata belga arrosto ^{5, 4}
Burrata with dried Piennolo yellow cherry tomatoes, rocket cream and grilled endive salad

14 €

Primi

*Tagliolini paglia e fieno ai ricci di mare (***) con sablé al limone* ^{1, 2, 3, 5, 10, 12}
« Straw and hay » pasta with sea urchin, and lemon sablé

16 €

Cannelloni di magro () su fonduta di scamorza affumicata e crumble di anacardi* ^{1, 2, 3, 4, 5}
Cannelloni stuffed with chard and ricotta, melted smoked scamorza and cashew crumble

14 €

Gnocchi di patate black & white () con gambero rosso (***) e porri affumicati e croccanti* ^{1, 2, 4, 5, 10, 12}
Black & white potato gnocchi, red shrimp, and crispy smoked leaf

15 €

Secondi

Pescato () laccato su couscous di verdure in olio cottura, salsa thai, croccante al bacon e colatura di fumetto* ^{1, 11, 13, 14}
Grilled fish with olive oil cooked vegetable couscous, Thai sauce, crispy bacon, and fish sauce

22 €

Tagliata di manzo () con crocchetta di patate e fontina, funghi enoki e salsa barbecue* ^{1, 2, 3, 4, 5, 9, 13}
Sliced beef with potato and fontina cheese croquette, enoki mushrooms and barbecue sauce

22 €

*Fritto di calamari (***) e verdure di stagione* ^{1, 4, 5, 11}
Fried calamari and seasonal vegetables

21 €