



<b>ANTIPASTI</b>	CULATELLO DI ZIBELLO MOSTARDA DI MELE COTOGNE	40,00	<b>PRIMI</b>	LINGUINE ASTICE E RICCI DI MARE	45,00
	FRESCO DI MOZZARELLE POMODORI ASCIUGATI E BASILICO	30,00		RISOTTO LIMONE, PISTACCHIO E GAMBERI CRUDI	35,00
	TROTA MARINATA ASPARAGI E BERNESE	35,00		AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E PERE ASCIUGATE	30,00
	CARPACCIO DI MANZO BATTUTO CAPELANTE CRUDE E CAVIALE DI STORIONE	40,00		SPAGHETTI AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA	25,00
	SCAMPI CRUDI FEGATO GRASSO D'ANATRA IN TORCIONE	50,00			

**IL MENU  
DEGUSTAZIONE**

VIENE SERVITO PER  
TUTTO IL TAVOLO

130,00

CARPACCIO DI MANZO BATTUTO  
CAPELANTE CRUDE E CAVIALE DI STORIONE

FRESCO DI MOZZARELLE  
POMODORI ASCIUGATI E BASILICO

RISOTTO LIMONE E CAPPERI  
GAMBERI CRUDI

AGNOLINI DEL PLIN  
BAGÖSS E MELE ASCIUGATE

MORONE ARROSTO  
BURRO AI CAPPERI ED ASPARAGI

DESSERT  
PICCOLA PASTICCERIA

<b>MAIN</b>	MORONE ARROSTO BURRO AI CAPPERI ED ASPARAGI	40,00	<b>DOLCI</b>	TORTA DI ROSE COTTA AL MOMENTO	20,00
	ANGUILLA ALLA BRACE CICORIA CROCCANTE E ANANAS MARINATO	45,00		CREMINO AL VOV E SCORZETTE DI LIMONE	
	FILETTO DI MANZO SPUGNOLE AL TARTUFO NERO	55,00		GELATO AL FIORDILATTE MANTECATO AL MOMENTO	15,00
	AGNELLO PUNTARELLE, ALICI E ANIMELLE D'AGNELLO	45,00		CIOCCOLATO E AMARENE	20,00
				LAMPONE, YOGURT ED IBISCO	20,00

