



Antipasti

TROTA MARINATA PESTO DI AVOCADO E CORIANDOLO (3,5)	35,00
ASTICE TIEPIDO BERNESE ALL'OLIO DI OLIVA, ERBE AROMATICHE (2,3,5)	50,00
CARPACCIO DI MANZO BATTUTO CAPESANTE CRUDE, CAVIALE (4,5,6,8,14)	40,00
MELANZANA INFORNATA POMODORI ASCIUGATI, PARMIGIANO (5,6,7,8)	30,00
TARTARE DI TONNO FERRATELLA E CREMA DI CECI (4,6,10)	35,00
GRAN CULATELLO "RISERVA" NERO MOSTARDA DI MELE CAMPANINE (1,8,11)	45,00

Primi

RAVIOLI AGRUMI, CROSTACEI CRUDI E ZAFFERANO (1,2,3,4,9)	40,00
SPAGHETTO LUPINI DI MARE, ZENZERO E FRIGGITELLI (1,9,14)	35,00
SPAGHETTO AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA (1,4,7)	25,00
AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE (1,3,7,10)	30,00
RISOTTO BURRO D'OSTRICA, PREZZEMOLO E RICCI (7,14)	35,00

Piatti Principali

RICCIOLA SCOTTATA LATTE DI TIGRE E VERDURE AGRI (4,9)	45,00
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA PATATE RATTES AL VAPORE, CAPPERI E LIMONE (4,7)	50,00
FILETTO DI MANZO MORCHELLE AL TARTUFO NERO (5,8,9)	50,00
AGNELLO PESTO DI FRUTTA SECCA E SALSA DI VEDURE ARROSTITE (1,3,6,7,8,9)	45,00
PICCIONE ARROSTO FOIE GRAS D'ANATRA E CILIEGE IN CARPIONE (5,7,8)	55,00

Mi Affido ...

6 PORTATE SALATE ED 1 DESSERT A SORPRESA DELLO CHEF	160,00
4 PORTATE SALATE ED 1 DESSERT A SORPRESA DELLO CHEF	130,00





Dessert

TORTA DI ROSE COTTA AL MOMENTO CREMINO AL VOV E SCORZETTE DI LIMONE (1,3,7)	20,00
GELATO AL FIORDILATTE MANTECATO AL MOMENTO (5,7,8)	20,00
CIOCCOLATO E CAFFE' (1,3,5,7,8)	25,00
FROLLA, LIMONE E BASILICO (1,3,7)	20,00
PESCA, MANDORLA E VANIGLIA (1,3,7)	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI	25,00 35,00

Cocktails After Dinner

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlúa, Espresso	15,00
OLD FASCHIONED Bourbon, Zucchero, Angostura	15,00
STINGER Cognac, Crème De Menthe	15,00

