



Antipasti

TROTA MARINATA ORTAGGI CROCCANTI E CAVIALE DI TROTA	35,00
BACCALA' ASPARAGI E TARTUFO	35,00
CARPACCIO DI MANZO BATTUTO CAPESANTE CRUDE, CAVIALE	40,00
MELANZANA INFORNATA POMODORI ASCIUGATI, PARMIGIANO	30,00
SPAGHETTO AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA	25,00
GRAN CULATELLO "RISERVA" NERO MOSTARDA DI MELE CAMPANINE	45,00

Primi

MEZZI PACCHERI BRODETTO DI SCOGLIO E SARDELLA, CROSTACEI CRUDI	40,00
SPAGHETTO LUPINI, ZENZERO E FRIGGITELLI	35,00
CANNELLONE DI PASTA FRESCA MANDORLE, AGLIO ORSINO E MORCHELLE	30,00
AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE	30,00
RISOTTO ROBIOLA DI CAPRA E VERZULI'	30,00

Piatti Principali

MORONE BERNESE ALL'OLIO DI OLIVA E SPINACINO	45,00
TRIGLIA CARCIOFI E BAGNA CÀUDA LEGGERA	40,00
FILETTO DI MANZO LATTUGA ARROSTO, SCIROPPO D' ACERO E MAIONESE DI PISTACCHI	50,00
AGNELLO ALICI, PUNTARELLE ED ANIMELLE	45,00
PICCIONE ARROSTO FOIE GRAS D'ANATRA E KUMQUAT	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	20,00
GELATO AL FIORDILATTE MANTECATO AL MOMENTO	20,00
CIOCCOLATO E CAFFE'	25,00
MERINGA AL COCCO MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE	20,00
ANANAS GELATO AL CARMELLO SALATO E MAIS	20,00



Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.