



Antipasti

TROTA MARINATA SALSA AL RAFANO E VERDURE IN AGRO (4,5,9)	35,00
RICCIOLA AFFUMICATA TZATZIKI, CURCUMA E KEFIR (3,4,7,8,9)	40,00
MAZZANCOLLE AL VAPORE MAIONESE ALL'OLIO DI CROSTACEI E POMODORI CUBELLO (2,3,4,5,7,8,10)	40,00
MELANZANA INFORNATA POMODORI ASCIUGATI, PARMIGIANO (1,5,6,7,8)	30,00
CULATELLO DI ZIBELLO MOSTARDA DI MELE CAMPANINE (1,8,10,11)	50,00

Primi

RISOTTO LUPINI DI MARE E BOTTARGA DI MUGGINE (4,9,14)	40,00
RAVIOLI AGRUMI, CROSTACEI CRUDI E ZAFFERANO (1,2,3,4,5,6,8,9,14)	40,00
SPAGHETTINO, CAVIALE OSCETRA ROYAL 20GR BURRO BIANCO FOGLIA D'OSTRICA (1,4,7,9)	80,00
SPAGHETTO AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA (1,4,7)	25,00
AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE (1,3,7,10)	35,00

Piatti Principali

PESCATO DEL GIORNO BIETE E GARUSOLI IN SALMORIGLIO (4,9,14)	50,00
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA PATATE RATTES AL VAPORE, CAPPERI E LIMONE (1,4,7)	50,00
ASTICE AL VAPORE N'DUJA, FIORI E ZUCCHINE TROMBETTA (1,2,4,5,6,7,8,9,11,14)	55,00
FILETTO DI MANZO PARFAIT DI FOIS GRAS D' ANATRA (1,3,5,7,8,9)	55,00
PICCIONE ARROSTO PRUGNE AL PORTO E SPEZIE (1,5,8,9)	55,00

Mi Affido allo Chef...

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

BABA' AL RHUM
YUZU E FRUTTI TROPICALI

(1,3,7)

20,00

MILLEFOGLIE
FAVA TONKA, FRAGOLE E RABBARO

(1,7)

20,00

CIOCCOLATO E CAFFE'

(1,3,7,8)

25,00

GELATO AL FIORDILATTE
MANTECATO AL MOMENTO

(1,3,7)

20,00

Cocktails After Dinner

ESPRESSO MARTINI
VODKA, KAHILÚA, ESPRESSO

15,00

OLD FASCHIONED
BOURBON, ZUCCHERO, ANGOSTURA

15,00

STINGER
COGNAC, CRÈME DE MENTHE

15,00