



## *Antipasti*

TROTA MARINATA	35,00
SALSA AL RAFANO E VERDURE IN AGRO (4.5.9)	
RICCIOLA AFFUMICATA	40,00
TZATZIKI, CURCUMA E KEFIR (3.4.7.8.9)	
MAZZANCOLLE AL VAPORE	40,00
MAIONESE ALL'OLIO DI CROSTACEI E POMODORI CUBELLO (2.3.4.5.7.8.10)	
MELANZANA INFORNATA	30,00
POMODORI ASCIUGATI, PARMIGIANO (1.5.6.7.8)	
CULATELLO DI ZIBELLO	50,00
MOSTARDA DI MELE CAMPANINE (1.8.10.11)	

## *Primi*

RISOTTO	40,00
LUPINI DI MARE E BOTTARGA DI MUGGINE (4.9.14)	
RAVIOLI	40,00
AGRUMI, CROSTACEI CRUDI E ZAFFERANO (1.2.3.4.5.6.8.9.14)	
SPAGHETTINO, CAVIALE OSCETRA ROYAL 20GR BURRO BIANCO FOGLIA D'OSTRICA (1.4.7.9)	80,00
SPAGHETTO AL FUMO	25,00
FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA (1.4.7)	
AGNOLINI DEL PLIN	35,00
BAGÖSS E MELE ASCIUGATE (1.3.7.10)	

## *Piatti Principali*

PESCATO DEL GIORNO	50,00
BIETE E GARUSOLI IN SALMORIGLIO (4.9.14)	
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	50,00
PATATE RATTES AL VAPORE, CAPPERI E LIMONE (1.4.7)	
ASTICE AL VAPORE	55,00
N'DUA, FIORI E ZUCCHINE TROMBETTA (1.2.4.5.6.7.8.9.11.14)	
FILETTO DI MANZO	55,00
PARFAIT DI FOIS GRAS D' ANATRA (1.3.5.7.8.9)	
PICCIONE ARROSTO	55,00
PRUGNE AL PORTO E SPEZIE (1.5.8.9)	

## *Mi Affido allo Chef...*

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

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



## *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 RABARBARO  
(1,7)

20,00

CIOCCOLATO E CAFFÈ'  
(1,3,7,8)

25,00

GELATO AL FIORDILATTE  
MANTECATO AL MOMENTO  
(1,3,7)

20,00

## *Cocktails After Dinner*

ESPRESSO MARTINI  
VODKA, KAHLÚA, ESPRESSO

15,00

OLD FASHIONED  
BOURBON, ZUCCHERO, ANGOSTURA

15,00

STINGER  
COGNAC, CRÈME DE MENTHE

15,00