



Antipasti

TROTA MARINATA RAFANO E VERDURE IN AGRO (3,4,5)	35,00
CAPPESANTE SCOTTATE ZAFFERANO, ARANCIA CANDITA E BOTTARGA DI MUGGINE (3,4,5,9,12,14)	40,00
SANDWICH CROCCANTE DI CECI TARTARE DI TONNO, MAIONESE AL CUMINO E CRUDO DI MARE (2,4,5,6,7,12)	50,00
MELANZANA INFORNATA POMODORI ASCIUGATI, PARMIGIANO E BASILICO (6,7)	35,00
CULATELLO DI ZIBELLO MOSTARDA DI MELE CAMPANINE (1,8,10,11)	50,00

Piatti Principali

SOGLIOLA AL VAPORE BURRO ALL'ACQUA DI MARE E BIETOLE NOVELLE (4,7,12,14)	55,00
TIEPIDO D'ASTICE ZUCCHINE IN SCAPECE E BERNESE ALL'OLIO D'OLIVA (1,2,3,5,6,10,12)	65,00
PETTO DI PICCIONE ARROSTO INSALATA D'ALGHE DI MARE E "GRAS PISTA" DI CAPPESANTE E STORIONE (5,7,8,10)	60,00
FILETTO DI MANZO TARTUFO NERO E PUREA DI PATATE RATTES MIN. 2 PERSONE (1,3,5,6,7,8,9,10)	60,00 P.P.
ANIMELLA ALLE BRACI CREMA DI LIMONI FERMENTATI, MAIONESE DI CANOCCHIE E BATTUTA D'ERBE (1,2,5)	55,00

Primi

RISOTTO BASILICO, CRUDO DI GAMBERI E LIMONE (2,4,5,8,9,12)	40,00
SPAGHETTINO TIEPIDO FRIGGITELLI, GRANCHIO REALE E LIME (1,2,4,6,9,12)	50,00
FUSILLI MELANZANE, PATATE E COZZE (1,5,9,14)	40,00
SPAGHETTO AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA (1,4,7)	30,00
AGNOLINI DEL PLIN BAGÒSS E PERE ASCIUGATE (1,3,7,10)	35,00

Per tutti gli ospiti del tavolo...

Mi Affido allo Chef

6	PORTATE SALATE ED 1 DESSERT A SORPRESA DELLO CHEF	170,00
4	PORTATE SALATE ED 1 DESSERT A SORPRESA DELLO CHEF	140,00



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

(1,3,7)

20,00

ANANAS CARAMELLATO

GELATO AL CARMELLO SALATO E

MAIS CROCCANTE

(1,3,7,8)

20,00

BISCUIT AL CIOCCOLATO AMATIKA

GELATINA DI LAMPONE

(8)

25,00

PAVLOVA

MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

(3,7)

20,00

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI

(1,3,7)

30,00

Cocktails After Dinner

ESPRESSO MARTINI

VODKA, KAHLÚA, ESPRESSO

15,00

OLD FASCHIONED

BOURBON, ZUCCHERO, ANGOSTURA

15,00

STINGER

COGNAC, CRÈME DE MENTHE

15,00