





ANTIPASTI

| | |
|---|--|
| SPUMA DI PATATE CON POLPETTINE IN UMIDO OPPURE PRIMIZIE DI STAGIONE |  EURO 14,00 |
| MI SONO SCOTTATO LA LINGUA (lingua scottata su purea di carote e zenzero con cavolo rosso) | EURO 15,00 |
| BATTUTA DI MANZO CON UOVO MARINATO, SPUMA DI SENAPE E CHIPS DI RISO | EURO 17,00 |
| SE LA SEPPIA... (tagliatella di seppia con spuma di pomodoro e salsa al nero) | EURO 18,00 |
| CRUDO DI RICCIOLA CON GELATO AI RICCI DI MARE ED EMULSIONE DI COZZE ALLA MARINARA | EURO 18,00 |
| CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, CALAMARO " <i>che non ti aspetti</i> " E VINAIGRETTE AI LAMPONI | EURO 20,00 |
| BACCALA' ALLO ZAFFERANO IN SPUMA DI PATATE E CAVIALE | EURO 20,00 |
| NUDO E CRUDO DI PESCE CON OLII ESSENZIALI DI NOSTRA PRODUZIONE | EURO 28,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|--|
| SPAGHETTO FELICETTI, CACIO E PEPE DI SICHUAN, ZESTE DI LIMONE E PESTO DI FAVE |  EURO 13,00 |
| RAVIOLI DI PATATE CON RIPIENO DI ORTICA E BATTUTO DI MASORINO AL FORNO | EURO 14,00 |
| RAVIOLI ALLO ZAFFERANO CON RIPIENO DI OSSOBUCO DI VITELLO E IL SUO JUS | EURO 15,00 |
| RISOTTO TENUTA S. MARGHERITA, MURICI, PUREA DI ZUCCA MARINA, BASILICO E BOTTARGA DI MUGGINE (minimo 2 persone) | EURO 15,00 |

| | |
|---|------------|
| RAVIOLI NERI ALLO STOCCAFISSO CON VONGOLE VERACI E KATSUOBUSHI DI TONNO | EURO 18,00 |
| TAGLIOLINI ALL'ALGA SPIRULINA, GRANCHIO PORRO E RIDUZIONE DI CROSTACEI | EURO 18,00 |
| SPAGHETTINO FELICETTI, SCAMPO TIEPIDO, PEPERONCINO E CAVIALE | EURO 20,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|------------|
| LA NOSTRA SELEZIONE DI BOLLITI (musetto, testina, lingua, capel del prete con patate, salse di accompagnamento e spuma di senape) | EURO 20,00 |
| VARIAZIONE DI PICCIONE, PRUGNE E MELA | EURO 25,00 |
| CUORE DI FILETTO DI BUE CON ZAFFERANO E NOCI, VERDURE DI STAGIONE E PATATE (minimo 2 persone) | EURO 25,00 |
| TRANCIO DI BRANZINO BRUSCHETTATO, PATATE VIOLA E CARPACCIO DI BARBABIETOLA DI CHIOGGIA | EURO 23,00 |
| BACCALA' SU BACCALA' (baccalà in confit e petali di cipolla su tortino di baccalà al prezzemolo) | EURO 20,00 |
| ANGUILLA NOSTRANA COTTA CON LIMONE E ALLORO SU SPUMA DI PATATE E RIDUZIONE DI CABERNET E BOTTARGA DI MUGGINE | EURO 21,00 |
| PIOVRA SCOTTATA SU CACIUCCO LEGGERO CON COZZE, OLIVE E POMODORO IN CONFIT | EURO 22,00 |
| L'ASTICE BLU SI FA IN TRE (crudo, fritto, arrostito su purea di carote e zenzero con daikon) | EURO 35,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE | EURO 15,00 |

COPERTO EURO 3,00
PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA