



ANTIPASTI

"UOVO40" SU PUREA DI ZUCCHINE BIO E BASILICO, CRUMBLE SALATO E TARTUFO NERO



EURO 14,00

SPUMA DI PATATE CON POLPETTINE IN UMIDO OPPURE PRIMIZIE DI STAGIONE



EURO 13,00

LUMACHE SU PUREA DI SEDANO E CAVOLO ROSSO BRASATO AL MIELE

EURO 13,00

BATTUTA DI MANZO CON UOVO MARINATO, SPUMA DI SENAPE E CHIPS DI RISO

EURO 16,00

IL NOSTRO PESCE AZZURRO

(*sgombro marinato con pomodoro in confit, spuma di burrata, purea di melanzane arrostiti e pesto leggero*)

EURO 15,00

CRUDO DI RICCIOLA CON GELATO AI RICCI DI MARE ED EMULSIONE DI COZZE ALLA MARINARA

EURO 18,00

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, CALAMARO " *che non ti aspetti*" E VINAIGRETTE AI LAMPONI

EURO 19,00

BACCALA' ALLO ZAFFERANO IN SPUMA DI PATATE E CAVIALE

EURO 19,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO FELICETTI, CACIO E PEPE DI SICHUAN, ZESTE DI LIMONE E PESTO DI FAVE



EURO 13,00

TAGLIOLINI CON PRIMIZIE DI STAGIONE, FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI E TARTUFO NERO



EURO 14,00

RAVIOLI DI PATATE CON RIPIENO DI ORTICA E BATTUTO DI GERMANO REALE AL FORNO

EURO 14,00

RAVIOLI ALLO ZAFFERANO CON RIPIENO DI OSSOBUCCO DI VITELLO E IL SUO JUS

EURO 15,00

RISOTTO TENUTA S. MARGHERITA, MURICI, CREMA DI ZUCCHINE BIO, BASILICO E BOTTARGA DI MUGGINE
(minimo 2 persone)

EURO 15,00

RAVIOLI NERI ALLO STOCCAFISSO CON BATTUTO DI GAMBERONI	EURO 15,00
TAGLIOLINI ALL'ALGA SPIRULINA, GRANCHIO PORRO E RIDUZIONE DI CROSTACEI	EURO 16,00
SPAGHETTINO FELICETTI, SCAMPO TIEPIDO, PEPERONCINO E CAVIALE	EURO 20,00

SECONDI PIATTI

CARRE' DI AGNELLO ROSA ALLA MENTA, ROSMARINO E VERDURE DI STAGIONE	EURO 20,00
SUPREMA DI FARAONA RIPIENA ALLA VENETA, PATATE VIOLA E TARTUFO NERO	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 (min. 2 persone)	EURO 25,00
TRANCIO DI BRANZINO BRUSCHETTATO, PATATE, PEPERONE FRIGGITELLO ALL'ORIENTALE	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