



ANTIPASTI

"UOVO40" SU PUREA DI ZUCCA MARINA, CRUMBLE SALATO E TARTUFO NERO  EURO 14,00

SPUMA DI PATATE CON POLPETTINE IN UMIDO OPPURE PRIMIZIE DI STAGIONE  EURO 14,00

LUMACHE SU PUREA DI SEDANO E CAVOLO ROSSO BRASATO AL MIELE EURO 14,00

BATTUTA DI MANZO CON UOVO MARINATO, SPUMA DI SENAPE E CHIPS DI RISO EURO 17,00

SE LA SEPPIA... 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 " *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 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 16,00
TAGLIOLINI ALL'ALGA SPIRULINA, GRANCHIO PORRO E RIDUZIONE DI CROSTACEI	EURO 17,00
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 (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