






ANTIPASTI

"UOVO40" SU PUREA DI ZUCCA, CRUMBLE SALATO E FUNGHETTI	 VEGETARIAN	EURO 14,00
SPUMA DI PATATE CON POLPETTINE IN UMIDO OPPURE PRIMIZIE DEL SOTTOBOSCO	 VEGETARIAN	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 <i>(sgombro in olio cottura con spuma di burrata, purea di melanzane arrostate, pesto leggero e pomodoro in confit)</i>		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, TARTARE DI CALAMARO " <i>che non ti aspetti</i> " E VINAIGRETTE AI LAMPONI		EURO 19,00
BACCALA' ALLO ZAFFERANO IN SPUMA DI PATATE E CAVIALE		EURO 19,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE FELICETTI, CACIO E PEPE, ZESTE DI LIMONE E PESTO DI FAVE	 VEGETARIAN	EURO 13,00
RAVIOLI DI PATATE CON RIPIENO DI ZUCCA E BATTUTO DI GERMANO REALE AL FORNO		EURO 14,00
RAVIOLI ALLO ZAFFERANO CON RIPIENO DI OSSOBUCCO DI VITELLO		EURO 15,00
RISOTTO TENUTA S. MARGHERITA, MURICI, ZUCCA E BOTTARGA DI MUGGINE (Min. 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
SPAGHETTONI FELICETTI, SCAMPO TIEPIDO, PEPERONCINO E CAVIALE	EURO 20,00

SECONDI PIATTI

CARRE' DI AGNELLO ROSA ALLA MENTA E ROSMARINO CON CIPOLLINE BORETTANE ALLA VENEZIANA	EURO 20,00
SUPREMA DI FARAONA RIPIENA ALLA VENETA CON PATATE VIOLA	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
L'ASTICE BLU SI FA IN TRE (crudo, fritto e arrostito con purea di carote, zenzero e daikon)	EURO 35,00
BACCALA' SU BACCALA' (baccalà in confit e petali di cipolla su tortino di baccalà al prezzemolo)	EURO 19,00
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
TRANCIO DI BRANZINO BRUSCHETTATO CON FRIGGITELLO ALL'ORIENTALE E PATATE	EURO 23,00
SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE	EURO 15,00

COPERTO 2,50

PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA



La stagione del tartufo bianco

LE NOSTRE PROPOSTE

ANTIPASTI



UOVO IN TEGAMINO CON FONDUTA DI PARMIGIANO SU CROSTONE DI PANE E TARTUFO BIANCO



EURO 22,00

BATTUTA DI MANZO CON CHIPS DI RISO E TARTUFO BIANCO

EURO 24,00

PRIMI PIATTI



TAGLIOLINI ALL'UOVO, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO



EURO 25,00

RISOTTO TENUTA S. MARGHERITA, CON PRIMIZIE DEL SOTTOBOSCO E TARTUFO BIANCO
(Min. 2 persone)



EURO 25,00

SECONDI PIATTI



SUPREMA DI FARAONA RIPIENA ALLA VENETA CON PATATE VIOLA E TARTUFO BIANCO

EURO 30,00

CUORE DI FILETTO DI BUE CON VERDURE DI STAGIONE E TARTUFO BIANCO

EURO 35,00



*Tutti i percorsi di piccoli assaggi sono serviti per un minimo di due persone
e solamente per tutti i commensali del tavolo*

DEGUSTAZIONE “ PERCORSO DI MARE “

- ° CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, TARTARE DI CALAMARO E VINAIGRETTE AI LAMPONI
- ° CRUDO DI RICCIOLA, GELATO AI RICCI DI MARE CON EMULSIONE DI COZZE ALLA MARINARA
- ° SPAGHETTO DI PATATE CON GAMBERONI E CAVIALE
- ° TAGLIOLINI ALL'ALGA SPIRULINA, GRANCHIO PORRO E RIDUZIONE DI CROSTACEI
- ° PIOVRA SCOTTATA, CACCIUCCO LEGGERO, COZZE, OLIVE E POMODORO CONFIT
- ° TUTTO LIMONE BIO

ACQUA E CAFFÈ

EURO 75,00 per persona

(ABBINAMENTO DI 6 CALICI DI VINO SELEZIONATI EURO 25,00)

DEGUSTAZIONE “ TARTUFO BIANCO “

- ° BATTUTA DI MANZO CON UOVO MARINATO, SPUMA DI SENAPE, CHIPS DI RISO E TARTUFO BIANCO
- ° “UOVO₄₀” SU PUREA DI ZUCCA, CRUMBLE SALATO E TARTUFO BIANCO
- ° SPAGHETTO DI PATATE, FONDUTA DI PARMIGIANO, GUANCIALE E TARTUFO BIANCO
- ° SUPREMA DI FARAONA RIPIENA ALLA VENETA, PATATE VIOLA E TARTUFO BIANCO
- ° DOLCE INCONTRO TRA NOCCIOLATO E LAMPONE

ACQUA E CAFFÈ

EURO 80,00 per persona

(ABBINAMENTO DI 5 CALICI DI VINO EURO 30,00)