



ANTIPASTI

SPUMA DI PATATE CON POLPETTINE IN UMIDO *OPPURE* PRIMIZIE DI STAGIONE



EURO 14,00

“UOVO₄” SU PUREA DI ZUCCA MARINA E CRUMBLE SALATO



EURO 15,00

MI SONO SCOTTATO LA LINGUA

(LINGUA DI MANZO ITALIANO SCOTTATA SU PUREA DI CAROTE E ZENZERO CON CAVOLO ROSSO E RAVANELLO DOLCE)

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

TARTARE DI TONNO IKEJIME CON SOIA, AVOCADO E GELATO AI RICCI DI MARE

EURO 20,00

LINGOTTINO DI MARE&CAVIALE

(VELI DI SEPPIA E CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA CON MAIONESE DI MARE)

EURO 22,00

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

TAJERIN VECCHIA MANIERA CON BATTUTO DI MASORINO



EURO 15,00

I NOSTRI BOTTONI DI PATATE RIPIENI DI ORTICHE CON RAGOUT DI MASORINO

EURO 15,00

CALAMARATA TRAFILATA AL BRONZO CON CAPPELUNGHE E FASOLARI IN CASSOPIPPA

EURO 16,00

RISOTTO CON OSTRICHE DI BRETAGNA, RAPA ROSSA E BOTTARGA DI MUGGINE (MINIMO 2 PERSONE)	EURO 18,00
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 19,00
SPAGHETTINO FELICETTI, SCAMPO TIEPIDO, PEPERONCINO E CAVIALE	EURO 25,00

SECONDI PIATTI

CARRE' DI AGNELLO AL ROSMARINO E MENTA CON PATATE E VERDURE DI STAGIONE	EURO 21,00
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
SUPREMA DI FARAONA RIPIENA ALLA VENETA E PATATE VIOLA	EURO 20,00
SELEZIONE DI BOLLITO DI CARNE (COTECHINO, LINGUA, TESTINA E CAPEL DEL PRETE CON SALSE DELLA TRADIZIONE)	EURO 21,00
TRANCIO DI BRANZINO BRUSCHETTATO, PATATE VIOLA E CARPACCIO DI BARBABIETOLA DI CHIOGGIA	EURO 23,00
FILETTO DI ROMBO IN PELLE CROCCANTE CON PETALI DI CIPOLLA E PATATE	EURO 23,00
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 SI FA IN TRE (CRUDO, FRITTO, ARROSTITO SU PUREA DI CAROTE E ZENZERO CON DAIKON)	EURO 37,00
SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE	EURO 15,00

COPERTO EURO 3,00