

ANTIPASTI

La nostra Degustazione di Terra 22,00 €

Taleggio croccante in pasta Brick, Mostarda di Pomodoro

Verde e Tabacco 16,00 €

Scaloppa di Foie Gras al Porto su Pan Brioche, Chutney di Fichi

Secchi e Noci 26,00 €

La nostra Degustazione di Mare 24,00 €

Pan Brioche croccante con Acciughe del Cantabrico,

Burrata e Cime di Rapa 20,00 €

Carpaccio di Branzino Marinato in Ceviche di Frutta e Caviale di

Passion Fruit 24,00 €

Gamberi al Panko con Salsa Teriyaki 18,00 €

Gran Piatto di Crudit  di Mare 35,00 €

Vaporata di Mare con Polpo, Calamari, Gamberi, Mazzancolle,

verdure tornite e Maionese al Basilico 24,00 €

Caviale Cru Master 30 gr. (Baerii)

servito con Pane Integrale Tostato e Burro 60,00 €

PRIMI PIATTI

Risotto Champagne, Pistilli di Zafferano

e Spuma di Parmigiano 20,00 €

Tortelli di Patate affumicate chiusi a mano su fondo bruno,

riduzione di Porto e T te de Moine 20,00 €

Risotto al Piccione profumato al Vin Santo

e Coulis di Lampone 26,00 €

Malfatti di Pasta fresca al Rago  Bianco di Fassona

e Pecorino di Pienza 22,00 €

Spaghetti Mantecati al Burro di Aringa, Caviale Cru Master,

Burrata, Erba Cipollina e Bottarga di Rosso d'Uovo 28,00 €

Gnocchi di Patate fatti in casa su Ristretto di Gallinella

e la sua Tartare 22,00 €

Calamarata gratinata al forno con Triglie alla Livornese

e Salsa al Prezzemolo 24,00 €

Paccheri di Gragnano al Limone, Tartare di Gambero Rosso

e Foglia di Ostrica 26,00 €

SECONDI PIATTI

- Carrè di Agnello CBT con Salsa di Ginger e Miele, Grano cotto
e Polentina dorata 26,00 €
- Guancia di Vitella Brasata al Barolo
e Sedano Rapa affumicato 24,00 €
- Ossobuco di Vitella in Gremolada con Purè di Patate 24,00 €
- Tartare di Fassona Tagliata al Coltello
con le sue Classiche Guarnizioni 24,00 €
- La Classica Bistecca alla Fiorentina 75,00 € (per 2 persone)
- Tataki di Tonno con Salsa Teriyaki al Balsamico, Cipolle brasate
e Frutti di Bosco 26,00 €
- Fritto di Gamberi, Calamari e Verdure 26,00 €
- Rana Pescatrice in guazzetto di Vermentino, Pomodori
Disidratati e Fior di Capperò 28,00 €
- Polpo sui Carboni con Patatine Novelle Rosolate,
salsa Tzatziki e Remoulade 24,00 €
- Baccalà Islandese alla piastra con Olio profumato al Rosmarino
e Ceci 26,00 €
- Pescato del Giorno al Sale, alla Griglia o all'Isolana
con Contorno di Verdure 35,00 €

CONTORNI

- Insalata Mista 6,00 €
- Verdure di Stagione Bollite 6,00 €
- Cicoria Saltata o all'Agro 8,00 €
- Patate al Forno 6,00 €
- Finocchi alla Parmigiana 6,00 €