

MENU À LA CARTE

Antipasti

SEPPIA, ZUCCA, RADICCHIO

Seppia Scottata con Aceto Balsamico di Barolo, Zucca, Emulsione al Nero di Seppia,
Radicchio di Chioggia
€ 16,00

UOVO, PORCINO, PARMIGIANO

Uovo 64, Spuma Di Parmigiano, Porcini e Olio Alle Erbe
€ 20,00

BACCALÀ, POLENTA, NORI

Merluzzo Atlantico, Salsa Al Curry, Polenta Croccante e Alga Nori
€ 18,00

FINTA BATTUTA

Tartare Vegetale Composta Da Verdure Di Stagione, Emulsione All'aglio Nero,
Salsa Di Mandorla e Amaretto
€ 14,00

Primi Piatti

CHITARRA, BROCCOLO, SARDE

Spaghetti Fresco alla Chitarra, Crema di Broccoli, Sarde di Porto Santo Spirito,
Limone di Sorrento, Peperoncino, Mollica
€ 24,00

TAJARIN, RAGÙ DI CORTILE

Tajarin, Ragù di Cortile e Demi-Glace
€ 22,00

RISO, FOIE GRAS, TARTUFO NERO

Riso Aironi, Salsa al Foie Gras, Emulsione al Tartufo Nero e Cime di Rapa
€ 26,00

PACCHERO AL SOTTOBOSCO

Paccheri Di Gragnano, Castagne, Porcini e Burro Di Normandia Affumicato Al Fieno
€ 22,00

Secondi Piatti

AGNELLO, CAVOLFIORRE, TOPINAMBUR

Scamone di Agnello Lumina, Salsa al Cavolfiore e Chips di Topinambur
€ 26,00

FARAONA, CASTAGNE, PATATA CONFIT

Faraona in Doppia Cottura, Castagna Glassata, Patata Confit
€ 26,00

PICCIONE, ZUCCA

Piccione Imperiale d'Anjou, zucca al forno, Disaronno
€ 35,00

PESCATO DEL GIORNO

Selezione Di Pescato Quotidiana Dello Chef Con Verdure Di Stagione In Abbinamento
€ 26,00/32,00

FINTA CAPASANTA

Sedano Rapa CBT, Riduzione Vegetale E Carote Alla Curcuma
€ 20,00

Informiamo i nostri che alcuni prodotti vengono sottoposti al processo di abbattimento (secondo le norme EC n° 852/04)

* In caso di scarsità di approvvigionamento il ristorante può servirsi di cibi conservati a - 18°