



Menu

Gentili ospiti, questo menù è frutto di tanta passione e tanto lavoro, speriamo che gustandolo procuri anche in voi quelle emozioni che sono la base della cucina.

Per garantire una sempre elevata qualità delle materie prime e una corretta ed igienica conservazione delle preparazioni alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbassamento rapido di temperatura tramite abbattitore e conservati sottovuoto a temperatura negativa.

Mentre decidete quali piatti degustare vi sarà servito uno stuzzichino di benvenuto che, assieme al pane preparato due volte al giorno nella nostra cucina, è compreso nel costo del coperto di €3,50.

Se soffrite di allergie od intolleranze segnalatelo al personale di sala che saprà consigliarvi piatti che non contengono gli ingredienti che possono crearvi fastidi.

Antipasti

- Composizione di baccalà mantecato all'extravergine Molisano e patate al pesto di basilico con rete di grissini al nero di seppia, gelato di burrata e petali di rose essiccati* (€16,00)
- Cappesante gratinate in crosta di pane alle olive taggiasche su insalatina di finocchio all'arancia con spuma di patate di Montese e croccante ai semi di papavero* (€16,00)
- Tortino di pasta fillo con insalata di polipo a vapore, radicchio trevigiano e cozze di Goro con salsa di asparagi verdi e nocciole* (€16,00)
- Profitterol salato ripieno di cremoso alla burrata con fonduta di porcini e culatello di collina* (€16,00)
- Tartara a coltello di filetto di fassone piemontese al sale affumicato, con "tuorlo" di sangiovese barricato, tramezzino di pan brioche al grano arso pugliese, zabaione all'origano fresco e ventaglio di patate croccanti* (€16,00)
- Terrina di foie-gras d'oca marinato al porto rosso e pepe di Seichuan con sale profumato, marmellata d'arancia con la scorza, gelato alla senape e gnocco sfogliato al forno* (€20,00)

Primi piatti

- Triangoli di pasta fresca al grano arso pugliese ripieni di filetto di rombo ubriaco di Mojito con gamberi rossi a vapore, ragù di verdure e caviale di trota* (€16,00)
- Gnocchi di patate di Montese al nero di seppia con stufato di branzino e zucchine al pomodoro fresco, fili di peperoncino, polvere di mandarino e astice canadese spadellato al brandy Poli* (€24,00)
- Passatelli a "coltello" con pecorino romano profumati alla noce moscata in zuppeta di "ribollita" toscana al radicchio e borlotti con croste di grana soffiato* (€12,00)
- Ravioli ripieni di patate viola con briciole di salamina da sugo di nostra produzione, pere alla liquerizia, scaglie di parmigiano e bolla di mozzarella* (€14,00)
- Cappellacci giganti ripieni di zucca del nostro orto cotta in forno e affumicati al legno di melo con Trombette dei Morti (funghi delle colline bolognesi) e lamelle di pecorino di Pienza su crema di asparagi verdi* (€14,00)
- I nostri bigoli di pasta grossa al torchio con cosciotto d'agnello stufato all'origano e limone su pesto di pomodorini secchi siciliani e capperi* (€14,00)

Pietanze

- Mazzancolle giganti abbrustolite in padella con rhum Creole Clement all'arancia, lingotto di patate ai porri e grattugiata di fondente 100% Criollo di Domori su insalatina di verdure crude* (€28,00)
- Trancio di tonno Sashimi appena scottato in crosta di sesamo biologico con zuppa di fagioli al culatello, cipolline Borettane al balsamico, corallo di caffè e mazzancolle alla griglia* (€26,00)
- Piatto degustazione dei nostri carpacci con sorbetto al frutto della passione:*
#Branzino selvaggio alle ortiche #Salmone norvegese al curry,
#Ombrina al limone; #Scampi della Normandia alle fragole
#Gamberi rossi di Mazara del Vallo al sale nero di Cipro
#Canocchie nostrane con pesto di olive nere
#Ostrica Tsarskaya, l'ostrica degli Zar, con gocce di salsa di soia (€42,00)
- Lombatina di agnello scozzese cotta in cartoccio di carta Fata con intingolo di pomodorini, erbe profumate, cubetti di patate e carciofi* (€22,00)
- Tagliata di capocollo di Mora Romagnola cotta a bassa temperatura con finferli del Trentino, speck croccante e cubo di parmigiana* (€22,00)
- Fiorentina di Fassone Piemontese az. Agr. "Carni Botalla" (circa 1'200gr)*
cotta "rosa" sulla graticola con sale di Maldon, verdure grigliate e spicchi di patate (€66,00)
- Cremino di ricotta di pecora cotta in forno, Pecorino sardo 24 mesi, Caciocavallo molisano stagionato 12 mesi in grotta e Parmigiano 40 mesi con le nostre confetture e miele artigianale* (€18,00)