



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.

È disponibile il Tartufo bianco del bosco della Panfilia a 25,00€ per porzione (10gr)

Antipasti

Zuppetta di amatriciana con baccalà e code di mazzancolle scottate in padella al burro di cacao con polvere di capperi delle Tremiti e cialda di pisellini (€18,00)

Trittico di cappesante giganti americane:

#Tartara alle zucchine e vaniglia, #Appena scottata con panino di pan brioche e pomodoro fresco, #Gratinata in crosta di pane agli agrumi (€18,00)

Calamaro alla griglia ripieno di verdure con "bagna couda" leggera, spuma di patate frizzante e rete di pasta agli spinaci (€16,00)

Millefoglie salata con crema pasticcera ai porcini, pellicola di patate violette, salsa di lattuga e misticanza al grana padano con tartufo bianco del Bosco della Panfilia (€35,00)

Tartara a coltello di filetto di fassone piemontese al sale affumicato, con "tuorlo" di topinambur, pan brioche ai semi di papavero, zabaione all'origano fresco e ventaglio di patate croccanti (€16,00)

Tortino di spalla di cervo e patate con cappuccio viola marinato al limone, anello di pasta fillo, salsa di rafano e polvere di anice (€16'00)

Primi piatti

- Portafogli di pasta al nero di seppia ripieni di pesce spada allo zafferano e caviale di trota su ragù di verdure con scampi e la nostra bottarga di rombo* (€18,00)
- Ravioli ripieni di scampi con seppie alla salicornia, petali di rosa e granchietti all'extravergine sardo da olive Bosana su crema di zucca* (€18,00)
- Riso carnaroli del Principato di Lucedio con finferli e petto d'oca affumicato, gelato di radicchio al sangiovese e trito di mozzarella* (€14,00)
- Cappellacci giganti ai due colori ripieni di zucca del nostro orto con Trombette dei morti e lamelle di pecorino di grotta di Brisighella su crema di patate* (€14,00)
- Bigoli di pasta grossa al torchio all'aglio, olio e peperoncino, Voghiera style... salsa all'aglio nero d.o.p., spuma delicata all'aglio bianco d.o.p., fili di peperoncino, cubetti di extravergine e croste di parmigiano soffiato* (€14,00)

Piatto unico

- Menu degustazione in miniatura di branzino pescato ad amo:* (€32,00)
- #Carpaccio crudo-non-crudo all'origano con pane Guttiau e salsa di yogurt bianco
 - #Gnocchetti di patate violette con guazzetto di branzino e verza
 - #Trancio di branzino in gomito di fili di patate con "maionese" di alici e uvetta

Pietanze

- Trancio di tonno Sashimi appena scottato in crosta di sesamo bio con zuppa di fagioli verdi Azuki, cipolle di tropea al balsamico, nido di polenta integrale di Storo, mazzancolle alla griglia e moka di crostacei* (€26,00)
- Piatto degustazione dei nostri carpacci con sorbetto al frutto della passione:*
- #Pesce spada di Sicilia allo zenzero
 - #Salmon norvegese al lemon-grass,
 - #Scampi della Normandia all'ananas
 - #Gamberi grigi Biologici allevati in acque calde azienda Eco Farming (Pd) con sale dolce di Cervia
 - #Gambero rosso di Mazara del Vallo
 - #Ostrica Tsarskaya con colatura di alici
- (€40,00)
- Lombatina di cervo appena scottato in crosta di pane ai frutti di bosco con funghi porcini e purè di patate violette di Montese* (€26,00)
- Costolette di maialino da latte cotto 12 ore a bassa temperatura e caramellato in padella al miele con salsa di pomodorini secchi e castagne leggermente piccante al fumo di legno di melo con pinzimonio essiccato* (€22,00)
- "Tomahawk" di Fassone piemontese cotto rosa in griglia con verdure, pomodori alle erbe, patate al forno e sale di Maldon (gr.1'000)* (€50,00)
- Filetto di Fassone piemontese alla "Rossini" con scaloppa di foie gras d'oca, riduzione di valpolicella e Tartufo bianco del bosco della Panfilia* (€55,00)