



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

Guazzetto di tranci di baccalà marinato e mazzancolle ai pomodorini e pesto di basilico su crostone di pane in "autocottura" in carta Fa.Ta (€16'00)

Crema tiepida di zucchette trombette di Albenga mantecata all'olio E.V. di sole olive taggiasche con bignè gigante ripieno di polipo e patate, pomodorini secchi e polvere di limone (€16,00)

"Noci" di cappesante giganti americane appena scottate con cucchiari di pasta al pomodoro, salsa di scarola, crudità di canocchie al pesto di olive e caviale di Franciacorta (€18,00)

Fili di calamari spadellati alle verdure e uvetta al profumo di vaniglia con acciughe del mar del Cantabrico zuppa di verza alle gocce di lime e cubo di pasta katayfi (€16,00)

Fiori di zuccina dorati e ripieni di ricotta, pomodorini secchi e capperi delle Tremiti con salsa di yogurt al rafano, pellicola di cavolo viola e speck croccante (€16,00)

Anello di pasta fillo ripieno di filetto di fassone piemontese a "coltello" al sale affumicato con caviale di balsamico, spuma di burrata alla pugliese e insalatina di pomodorini gialli del nostro orto alle erbe aromatiche (€16,00)

Terrina di Foie Gras d'oca, uvetta allo zibibbo e anacardi con pepe di Seichuan, il nostro pan brioche al lievito madre, gelato di radicchio al sangiovese confettura di rusticani rossi (€18'00)

Primi piatti

- Margherite di pasta agli spinaci ripiene di scampi e broccoli con ragù di verdure, pesce spada e gamberi rossi appena scottati* (€18,00)
- Bigoli di pasta grossa al torchio con stufato di tonno Alalunga pugliese e fagioli borlotti su cipolla di tropea marinata al rhum, polvere di olive nere e menta fresca* (€16,00)
- Mezzi paccheri Pastificio Felicetti di solo grano duro "Senatore Cappelli" con seppie e salicornia ai pistilli di zafferano iraniano in granchio a vapore con bottarga di ricciola di nostra produzione* (€16,00)
- Riso carnaroli del Principato di Lucedio con asparagi verdi nostrani e petto d'anatra affumicato, mantecato all'aglio nero di Voghiera con croste di grana soffiato e sabbia di tuorlo* (€14,00)
- Cappellacci giganti di pasta alla paprika ripieni di zucca con zucchine gialle stufate e lamelle di pecorino spagnolo su crema di patate e mandorle tostate* (€14,00)
- Ravioli ripieni di squacquerone e tartufo nero estivo con sughetto di cervo e zucchine su salsa fredda di topinambur e bolla di mozzarella* (€14,00)

Pietanze

- Composizione di tonno Alalunga pugliese, zucchine alla salvia, astice canadese cotto "Confit" e burrata con pane croccante e caffè di crostacei* (€26,00)
- Filetto di rombo chiodato ripieno di mazzancolla gigante con camicia di speck su ceci alla mentuccia, dadolata di melone e salsa al porto* (€26,00)
- Piatto degustazione dei nostri carpacci con sorbetto al frutto della passione:
#Pesce spada di Sicilia allo zenzero #Ricciola del Mediterraneo all'origano
#Dentice al basilico #Salmone selvaggio alla paprika
#Scampi danesi all'ananas #Tartara di gamberi rosa con insalatina di finocchio alla pesca #Ostrica San Dalia dalla Sardegna con colatura di alici
Gamberi rossi di Mazara del Vallo al sale nero di carbone vegetale* (€44,00)
- Trancio di ricciola abbrustolito in padella con pistacchi di Sicilia, gamberi grigi, salsa di asparagi verdi di Altedo al riso e falde di pomodori caramellati in forno* (€26,00)
- Capocollo di mora romagnola cotta 24 ore a bassa temperatura con salsa al Sangiovese, gelato al "Graukase" e pan brioche, affumicato espresso al fumo di legno di melo con pinzimonio essiccato* (€22,00)
- Costata di fassone piemontese cotta rosa in griglia con verdure, pomodorini alle erbe, patate al forno e sale di Maldon (gr.1'300)* (€50,00)
- Selezione di pecorini Sardi a media e lunga stagionatura, Puzzone di Moena, "Graukase" di malga e cremino di ricotta di pecora con le nostre confetture, mieli artigianali e mela rossa* (€16,00)