



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 abbattimento rapido di temperatura 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 nero marchigiano a €12,00 e il Bianco abruzzese a €25,00 a porzione più il costo del piatto

Antipasti

Filetto di baccalà marinato abbrustolito in padella su fondo di pomodorini all'anice, anello di pasta croccante e dadolata di Franciacorta (€16'00)

Zuppa di cipolle dolci alla francese gratinata in forno con baguette ripiena di orata e zucca, fili di peperoncino e polvere di limone (€16,00)

Trittico di cappesante americane:

*#Tartara con carote al profumo di mojito con nido di pasta katayfi
#Noce appena scottata con salsa di lattuga e grissini ai gamberi,
#Gratinata in crosta di pane al nero di seppia (€18,00)*

Porcini pastellati e dorati in camicia di nocciole del Piemonte con salsa di yogurt al rafano, pellicola di cavolo viola e speck croccante affumicato espresso al legno di melo (€16,00)

Tartara di filetto di fassone piemontese a "coltello" al sale affumicato con zucca candita, spuma di crescenza, tartufo nero marchigiano, crumble salato e gocce di porto (€28,00)

Scaloppe di foie gras d'oca appena scottate in crosta di sesamo con pepe di Seichuan, il nostro pan brioche, zenzero candito e pennellata di caffè amaro (€22'00)

Primi piatti

Rettangoli ripieni di astice canadese con ragù di verdure, coda di rospo, spuma di crostacei e gamberi rossi appena scottati (€18,00)

Perle di soli gamberi con stufato di tonno Alalunga pugliese e fagioli borlotti su cipolla di tropea marinata al rhum, polvere di verdure 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 delta del Po I.g.p. con ovuli e nocciole, 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 petto d'oca, sesamo e lamelle di pecorino toscano su zuppa di fagioli neri (€14,00)

Ravioli ripieni di squacquerone al tartufo nero con zabaione di grana padano, salsa di topinambur e polvere di porcini essiccati (€22,00)

Piatto unico di Maialino da latte in quattro cotture:

#Porchetta di cosciotto con insalatina di arancia e il suo fondo di cottura;
#Costolette con salsa di castagne al miele al peperoncino e pinzimonio essiccato ;
#Capocollo brasato al sangiovese con polenta e gelato al parmigiano
Pancetta abbrustolita in padella con soufflé di spinaci (€38,00)

Pietanze

Filetto di rombo chiodato cotto al forno in camicia di fili di patate con mazzancolle al rhum "Creole" di Clement con verza all'aceto di lamponi (€24,00)

*Piatto degustazione dei nostri carpacci con sorbetto al frutto della passione:
#Pesce spada di Sicilia allo zenzero #Ricciola del Mediterraneo all'origano
#Storione bianco reale al timo limonato #Salmone selvaggio alla paprika
Crudità di canocchie al pesto di pomodorini secchi
#Scampi danesi all'ananas #Ostrica San Dalia dalla Sardegna con colatura di alici
Gamberi rossi di Mazara del Vallo al sale nero di carbone vegetale* (€44,00)

Composizione di tonno Alalunga pugliese, broccoli romaneschi, astice canadese cotto "confit" e burrata con pane croccante e caffè di ricci di mare e gamberi rossi (€28,00)

Costata di fassone piemontese cotto rosa in griglia con verdure, finferli al profumo di limone, spicchi di patate al forno e sale di Maldon (gr.1'300) (€60,00)

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 (€18,00)