



Menu



Piccolo benvenuto dalla cucina:

Tartellette al pomodoro e basilico con crema di riso allo squacquerone

Antipasti

Quadro di frolla salata con burrata "bio" pugliese affumicata al legno di faggio con prosciutto di tonno stagionato e olio al basilico su misticanza alla mela verde e zenzero

€16,00

Tavolozza dei nostri carpacci marinati sottovuoto con pan brioche al lievito madre e confettura di arancia:

#Salmone scozzese marinato alla

#Branzino pescato ad amo al cavolo viola

#Tonno mediterraneo alla giapponese con aceto di riso e salsa di soia

€20,00

Insalatina di spalla di maialino da latte e verza croccante al profumo di Rafano con anello di pasta fillo, zuppa fredda di gazpacho e salsa Caesar

€14,00

Piatto unico o stuzzichino da dividere in compagnia (6 tranci):

La nostra focaccia semi integrale al lievito madre con bufala, prosciutto crudo di Parma, pomodorini arlecchino, pesto di basilico e granella di nocciole di Giffoni.

€18,00

Primi piatti

Cappellacci giganti al nero di seppia ripieni di ricciola, verdure e ortiche con brodo di aragosta grattugiato, su zuppa di cipolla rossa ai calamari

€16,00

Millefoglie di ravioli di pasta allo zafferano ripieni di zucca, *tartufo nero* e funghi cardoncelli con asparagi stufati e culatello di cinghiale abbrustolito

€16,00

Pietanze

Cartoccio di ombrina boccadoro in crosta alla "puttanesca" con patate a vapore, asparagi e mazzancolle al rhum Clement della Martinica

€22,00

Filetto di Manzo piemontese "carni Botalla" cotto a bassa temperatura e scottato in camicia di bacon con il suo fondo di cottura, cremino di zucchine con il loro fiore essiccato, Parmigiano montato e spugna di patate

€22,00

Peccato di gola

Cupola fondente di mousse di pesca con sorbetto di mojito, terra di mandorle al cacao e ruby, amaretti artigianali, more fresche e cremoso al cioccolato bianco e frutto della passione

€10,00