



## Piatti di Terra

**È disponibile il tartufo bianco pregiato:**

**porzione da antipasto €25,00**

**Porzione per primo piatto o pietanza €30,00**

### **Antipasti**

**Bigné gigante ripieno di ricotta ed erbe con funghi shitake spadellati, spuma di cannellini al tartufo nero e speck croccante** €18,00

**Tartara di filetto di manzo piemontese “Carni Botalla” con panino soffice al lievito madre e semi misti, insalatina di zucchine crude alla salsa Worcester, salsa di verdure e tapioca soffiata alla rapa rossa** €18,00

**“Magnum” di foie gras e nocciola gentile della Tuscia con pepe di Sichuan, gel di vino rosso speziato, sale di Maldon e pan brioche** €22,00

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

**La nostra focaccia croccante semi integrale al lievito madre con culaccia stagionata, mozzarella, pomodorini al basilico e sesamo nero** €18,00

### **Primi piatti**

**Risotto carnaroli con zucca Delica al forno, pesto di pistacchio di Sicilia, pecorino pugliese di Forenza e “torcione” di foie gras al Sauternes** €16,00

**Triangoli ripieni di cinghiale dell'appennino tosco emiliano con porcini spadellati, sugo d'arrosto ai fichi, parmigiano 30 mesi e polvere di more** €17,00

### **Pietanze**

**Filetto di “Black Angus” con finferle trifolate, Tartufo nero autunnale, salsa alla liquerizia, spuma di burrata e rosti di patate** €30,00

**Capocollo di maialino da latte cotto a bassa temperatura e caramellato in forno con il suo fondo di cottura alla ligure con olive, basilico e limone con tortino di patate ai funghi porcini e cannolo di spinaci croccante** €24,00

# Piatti di Mare

## Antipasti

Rotolo di salmone e tonno rosso del Mediterraneo alla paprika dolce e semi di papavero “né cotto né crudo” con spugna di pomodoro, confettura di agrumi e la nostra maionese all’aglio nero €18,00

Tortino di polpo e patate allo zafferano con cracker di pasta brisèè, la sua “panna cotta”, polvere di olio abruzzese, salsa di stracciatella allo zenzero e caviale di coregone €18,00

## Primi piatti

I nostri gnocchi di patate viola in guazzetto di scoglio alle zucchine con aragostella scottata e polvere di gamberi rossi €18,00

Cappellacci di pasta alla rapa rossa ripieni di baccalà mantecato e patate cotte sotto la cenere con burro allo shiso e astice canadese alla birra €26,00

## Pietanze

Trancio di filetto di ricciola Sahimi scottato nel burro di cacao con crema di sedano rapa, katsuobushi, mazzancolle al mais e crumble di pane tostato all’alga nori €26,00

“Il gioco del tonno”: degustazione di tonnetto del Mediterraneo

#Tartara con salsa champonzu giapponese e confettura di agrumi

#Bruschetta di brioches con “mosciame” (prosciutto di tonno stagionato) e caviale di balsamico

#”Buzzonaglia” sott’olio con pomodorini e fregola artigianale

#Tataki di filetto con acciughe del mar Cantabrico e sale maldon affumicato

#Stufato di ventresca come fosse una zuppa di fagioli €30,00

Selezione settimanale di 5 ostriche crude da tutta Europa con i loro condimenti €25,00

(con abbinamento di Whisky giapponese €30,00)

Piatto degustazione delle nostre crudità servite con sorbetto al frutto della passione:

#Ostrica Cocollos dall’Irlanda al naturale

#Branzino del Mediterraneo al limone e basilico

#Pesce spada alla paprica dolce

#Canocchie dell’Adriatico con salsa di olive taggiasche

# Mazzancolle pugliesi al sale nero e olio alla vaniglia Thaiti

#Scampi scozzesi “Porcupine” con ananas

# Gamberi viola del Mediterraneo con fili di peperoncino €44,00

In abbinamento alle crudità consigliamo un long-drink poco alcolico:

“Capo Tonic” (amaro del Capo, Shweppes, lime e ghiaccio) €6,00