



Piatti di Terra

Antipasti

“Cecina di vacuno”: prosciutto di vacca Galiziana vecchia salato, stagionato e profumato al fumo di quercia con sorbetto alle castagne e miele di carrubo, confettura di mandarino cinese bio, pan brioche abbrustolito e perle di balsamico

€18,00

Bignè gigante con cuore cremoso di ricotta “Caseificio Valsamoggia” e radicchio con culaccia stagionata, crumble al carbone vegetale e salsa allo zafferano

€18,00

Tacos di mais ripieno di tartara di filetto di manzo piemontese “Carni Botalla” marinata alla Worcester con salsa caesar, marmellata di cipolla rossa, pomodoro fresco e big-babol di mozzarella

€18,00

Primi piatti

Ravioloni verdi del “plin” ai tre arrosti e spinaci freschi con trombette dei morti, crema di borlotti e cubetti di pecorino

€18,00

Culurgiones tradizionali dell’Ogliestra ripieni di ricotta, patate e mentuccia con ragù di coscia d’anatra alle zucchine, parmigiano 60 mesi e cubetti di scorza d’arancia del Sarrabus

€18,00

Tortellini della Nonna Anna con “Tartufo nero pregiato di Norcia” su spuma di zucca e parmigiano

€30,00

Pietanze

Filetto di cervo appena scottato in camicia di frutti di bosco con la sua salsa di cottura alla saba invecchiata, spugna di paprika, porcini trifolati, la loro terra e chips di patata

€26,00

Filetto di manzo piemontese Carni Botalla alla “Rossini” su crostone di pan brioche con riduzione di Barbaresco, scaloppa di foie gras, tartufo nero “Terre Ferraresi” e carciofi gratinati

€40,00

Stuzzichino da dividere in compagnia (6 tranci):

€18,00

La nostra focaccia croccante semi integrale al lievito madre e semola di grano duro con mortadella Vivace di Palmieri, pomodorini al basilico, mozzarella e semi tostati

Piatti di Mare

Antipasti

Millefoglie di wafer croccanti e noci di cappelletti scottate nel burro di cacao con spuma di patate viola, katsuobushi e crema di ribollita toscana €19,00

Tortino di polpo e carote del Mezzano con la sua “panna cotta”, rete di grissini alla polenta, burrata affumicata, acciughe del cantabrico e gel di porro al mandarino €19,00

Primi piatti

Gnocchetti di zucca e patate al sughetto di scoglio con vongole, cozze, bottarga di tonno e astice canadese al rum Clement €26,00

Barchette di pasta al nero di seppia ripiene di scorfano e pappa al pomodoro con salsa di mandorle, code di gambero rosso di Porto Santo Spirito e salsa verde €19,00

Pietanze

Trancio di Black Cod (carbonaro dell'Alaska) e mazzancolle scottate in padella su lingotto di patate alla cipolla dolce con il suo guazzetto, soufflè all'aglio nero di Voghiera e chips di polenta €28,00

Insalatina di tonno rosso del Mediterraneo “Ikejime” appena scottato con spaghetti di verdure crude all'arancia in tartelletta di frolla salata con salsa di yogurt greco, funghi cardoncelli e corallo al caffè €28,00

Selezione settimanale di 4 ostriche crude europee con i loro condimenti €24,00
(con abbinamento di Whisky giapponese €30,00)

Piatto degustazione delle nostre crudità servite con sorbetto di ostrica Maestrato sarda:

#Corba rossa al limone bio

#Salmone scozzese Loch Fyne allo shiso verde

#Ostrica Gildardeau dalla Francia all'aceto di lampone

#Canocchie alto Adriatico con composta di cipolla rossa

#Mazzancolle pugliesi al sale nero e polvere di olio Evo

#Scampi scozzesi Porcupine con ciliegini e colatura di alici

Gamberi viola del Mediterraneo alla salsa Sushizu €45,00

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

“Mare Tonic” (Gin Mare alle erbe mediterranee, Shweppes, lime e ghiaccio) €7,00