

## Antipasti

Capresante scottate, Salsa al Nero di Seppia, Erbette e Sesamo Nero.<sup>7,11,14</sup>

20,00

Baccalà mantecato, Prezzemolo e Fonduta al Parmigiano Reggiano.<sup>4,7</sup>

19,00

Cipolla Rossa Caramellata, Biscotto al Parmigiano Reggiano e Stracchino di  
MonteBronzone sifonato.<sup>1,7,5</sup>

18,00

Animelle di Vitello c.b.t., Fondo di Vitello, Cardoncelli e Salsa Chardonnay.<sup>7,9</sup>

20,00

## I Crudi di Pesce:

Degustazione di Crudo di Pesce.<sup>2,4,6,14.</sup>

45,00

Tartare di Tonno Rosso.<sup>4</sup>

22,00

Tartare di Ricciola.<sup>4</sup>

22,00

Gambero Rosso del Mediterraneo.<sup>\*2</sup>

12/15 € cad.

Gambero Viola del Mediterraneo.<sup>\*2</sup>

12/15 € cad.

Scampo del Mediterraneo.<sup>\*2</sup>

18/25 € cad.

Ostrie.<sup>14</sup>

(tipologia in base a disponibilità)

5 € cad.

\*il prezzo varia in base alla dimensione del crostaceo disponibile.

## Primi

Tagliolini di pasta fresca ai 40 tuorli con Astice.<sup>1,2,3</sup>

30,00

Spaghetti Quadrati "Monograno Felicetti" con Bisque di Crostacei al Latte di Cocco,  
N'Duja, Cozze e Code di Gambero.<sup>1,2,6,14</sup>

20,00

Risotto "Acquerello" con Patate, Frutti di Mare Crudi e Cotti.<sup>2,7,4,14</sup> (min 2 persone)

35,00 p.p.

Gnocchi di Zucca, Castagne, Cardoncelli, Cime di Rapa e Stracchino di  
MonteBronzone sifonato.<sup>1,7,9</sup>

19,00

Plin della tradizione Piemontese, Fondo Bruno e Tartufo Nero.<sup>1,9,3,7</sup>

19,00

## Secondi

Pescato del Giorno, Carciofo e Salsa Olandese sifonata.<sup>4,5,7</sup>

28,00

Tataki di Tonno Rosso, Cremoso di Patate, Cipolle caramellate e Fondo di Vitello.<sup>4,7,9,6</sup>

28,00

Coscia d'Anatra c.b.t., Millefoglie di Patate e Cipolle Caramellate.<sup>7,9</sup>

27,00

Filetto di Cervo, Cime di Rapa e Fondo Bruno ai Mirtilli.<sup>9</sup>

27,00