

Antipasti

Degustazione di Crudo di Pesce.^{2,4,6,14.}

39,00

Capresante scottate, Salsa Chardonnay allo Zafferano e Tartufo Nero.^{4,7}

18,00

Polipo, Crema di Topinambur, Maionese all'Aglio Nero e Spugna al Nero di Seppia.^{1,4,5,5,10}

18,00

Cipolla Caramellata, Frolla al Parmigiano Reggiano, Fonduta di Stracchino del Monte Bronzone e Tartufo Nero.^{1,5,7}

17,00

Lingua di Vitello caramellata e Insalatina Russa.^{5,9}

16,00

Scaloppa di Foie Gras, Pan Brioche, Perce Caramellate e Riduzione al Porto.^{1,5,7,9}

21,00

Magatello di Vitello c.b.t. con Salsa Tonnata; Battuta di Fassona al coltello; Insalatina Russa.^{1,5,4,5,10}

22,00

Primi:

Linguine all'arancia di Alberobello, Vongole, Crema di Spinacino e Bottarga di Muggine.^{1,4,14}

18,00

Spaghettoni grano "Senatore Cappelli", Tartarina di Gambero Viola e la sua Bisque al latte di Cocco.^{1,2,4}

20,00

Ravioli di Gamberi, Spuma di Porri sifonata e Caviale di Aringa affumicata.^{1,2,4}

18,00

Risotto "Aquerello" allo Zafferano, Midollo cotto a bassa temperatura e Foglia d'Oro. (min. 2 persone).⁹

27,00 p.p.

Gnocchi di Castagne, Ragù d'Anatra e Funghetti.^{1,5,7,9}

17,00

Ravioli del Plin, Fondo di Vitello e Tartufo Nero.^{1,5,7,9}

17,00

Secondi

Tataki di Tonno Rosso "Balzègò", Alga Wakamè e Cipolle Caramellate.⁴

30,00

Filzto di Baccalà, Purè di Patate e Acqua di Peperoni alla brace.^{4,7}

24,00

Peccato del Giorno, Purè di Cavolfiori affumicati e Carciofi.⁴

25,00

Coscia d'Anatra, Purè di Broccolètti al Parmigiano Reggiano e Cipolle Caramellate.^{7,9}

24,00

Guancetta di Vitello e.b.t. con Purè di Patate alle Nocciole.^{7,8,9}

23,00

Controfilzto di Cervo, Salsa ai Mirtilli e Cimè di Rapa.⁹

25,00

Per finire...

Degustazione di Formaggi selezione di "Luigi Guffanti":

Piccola (3 formaggi) 12€

Grande (5 formaggi) 22€