

Antipasti

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

39,00

Zuppetta di Pomodoro sifonata, Cozze e Vongole appena scottate e
Spugna di Basilico ^{2,4}

16,00

Polpettina di Gamburi cotti al vapore, Salsa Cocktail e Spugna di
Lattuga. ^{2,5,10,5,1}

17,00

Uovo Bio cotto a bassa temperatura, Spuma di Parmigiano Reggiano,
Tartufo Nero e Foglia D'Oro 24 carati. ^{5,7}

19,00

"Swami Wagyu", Maionese allo Yuzu e Tartufo Nero. ^{1,5,10.}

20,00.

Coperto 3,50

Primi:

Linguine all'Arancia di Alberobello, Crema di Spinacino, Cozze e Alici
marinate. ^{1,4}

17,00

Risotto "Acquerello" mantecato alla Robiola di Capra, Zucchine
Trombetta e Finferli. (min. 2 persone).⁷

24,00 a persona

Casonzi di Gamberi, Bisque di Crostacei al Latte di Cocco e Gambero
Rosso crudo. ^{1,5,9,2,4,7}

18,00

Bottoni di Melanzane e Ricotta affumicata, Spuma al Parmigiano
Reggiano, Fondo di Vitello e Mandorle tostate. ^{1,7,8}

16,00

Gnocchi di Patate e Spinacino al Ragù di Agnello e Fave. ^{1,5,7,9}

16,00

Coperto 3,50

Secondi

Tataki di Tonno Rosso, Cipolle Caramellate e Fagiolini di Sant'Anna. ^{4,9}

25,00

Pescato del Giorno, Salsa Chardonnay allo Zafferano e Erbzette saltate. ^{4,7}

25,00

Gran Fritto, Salsa Ketchup fatta in casa e Zucchine Trombetta. ^{2,3,1,4,5}

28,00

Filetto di Fassona, Scaloppa di Foie Gras, Riduzione al Porto, Tartufo di Stagione e Purè di Patate al Mascarpone. ^{7,9}

35,00

Cervo, Salsa ai Mirtilli, Demi-Glace e Finferli.

25,00

Coperto 3,50

I Dolci

Millefoglie, Crema di Nocciole, Gelato alla Crema e Salsa ai Lamponi.^{1,7,8}

9,00

Semifreddo al Latte di Cocco, Gelato al Cioccolato del Madagascar,
Caramello salato e Crumble al Cacao.^{1,3,7}

9,00

Zuppetta di Fragole sifonata, Brownie al Cioccolato e Gelato al
Pistacchio.^{3,7,8}

9,00

Sorbetto fatto in casa al Mirtillo, Zenzero e Limone.
6,50

Sorbetto fatto in casa al Cocco e Gin.
6,50.

In Accompagnamento:

Al Bicchiere

Moscato di Trani "Tormarçsea" 5,50

Passito "Cerù, Firriato" 5,50

Vermouth "Opificio Italia 1861" 5,00

Coperto 3,50