

## Antipasti

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

45,00

Capresante scottate, Salsa Chardonnay allo Zafferano, Erbe e Tartufo Nero  
estivo.<sup>5,7,14</sup>

21,00

Polipo alla piastra, Crema di Prezzemolo e Salsa al Nero di Seppia.<sup>7,14</sup>

20,00

French Toast con Battuta di Fassona, Alici di Creta e Maionese alla  
Nocciola.<sup>1,5,7,8,10</sup>

20,00

Vitellone c.b.t. con Salsa Tonnata all'antica manigra.<sup>1,5,4,9,10</sup>

18,00

Uovo Bio del Garda c.b.t., Fonduta di Parmigiano Reggiano, Crema di Piselli e  
Porro croccante.<sup>5,7</sup>

17,00

## Primi

Bottoni ripigni di Baccalà mantecato, Salsa Burrè Blanc al Nero di Seppia e Uova di  
Salmonè Selvaggio.<sup>1,5,7,4</sup>

20,00

Spaghettini grano "Cappelli" al Pesto di Pistacchio, Gambero Rosso crudo e Aria di  
Burratina.<sup>1,2,7</sup>

21,00

Risotto "Aequerello" mantecato al Pecorino, Crema di Piselli novelli; Cozze, Seppia  
cruda, Coeco e 'Nduja.<sup>7,14</sup>

(minimo 2 persone)

35,00 p.p.

Mezzè Manichè con Faraona cotta nel Fondo Bruno, Foie Gras e Nocciolè.<sup>1,8</sup>

19,00

Gnocchetti di Patate, Peperoni arrosto, Favè e Pecorino sifonato.<sup>1,5,7</sup>

18,00

## Secondi

Pescato del Giorno con Salsa Olandese sifonata e Erbette.<sup>7,5</sup>

27,00

Gran Fritto con Ketchup fatto in casa.<sup>1,2,4,14</sup>

30,00

Tonno scottato, Crema di Patate, Cipolle caramellate e Fondo di Vitello.<sup>7,9,4</sup>

27,00

Coniglio disossato, Peperone alla brace con Acciughe e Tartufo.<sup>4,9</sup>

25,00

Ribs di Maiale c.b.t. laccate al Fondo di cottura e Salsa Bbq con Purè di Patate  
al Pecorino.<sup>7,9</sup>

23,00