

Antipasti

Crocchetta di Baccalà, Spuma di Parmigiano Reggiano, Acciuga del Cantabrico e Tartufo Nero.^{1,7,8,3,4}

19,00

Polipo croccante, Salsa Chardonnay, Crema di Spinacino e Topinambur.^{4,14,7,5}

19,00

Tarte Tatin di Cipolla caramellata, Biscotto al Parmigiano Reggiano e fonduta di Stracchino di Monte Bronzone e Tartufo Nero.^{1,7,5}

19,00

Animelle c.b.t., fondo di cottura al Bbq, Cardoncelli e Olio al Prezzemolo.⁹

19,00

I Crudi di Pesce:

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

45,00

Tartare di Tonno Rosso.⁴

22,00

Tartare di Ricciola.⁴

22,00

Gambero Rosso del Mediterraneo.^{*2}

12/15 € cad.

Gambero Viola del Mediterraneo.^{*2}

12/15 € cad.

Scampo del Mediterraneo.^{*2}

18/25 € cad.

Ostrie.¹⁴

(tipologia in base a disponibilità)

5 € cad.

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

Primi:

Spaghettoni Quadrato "Monograno Felicetti", Aglio Nero, Cavolo Nero e crudo di
Gambero Rosso.^{1,2}

22,00

Rigatoni "Monograno Felicetti" al Ragù di Ricciola, Cipolle caramellate, Salsa al
Vino e Spinacino.^{1,7,4}

19,00

Risotto "Aquerello" con Datterino Giallo, Robiola ai 3 Latti, Scampo crudo e Tartufo
Nero.^{7,2,9}

(minimo 2 persone).

35,00 p.p.

Gnocchi di Zucca, Castagne, Funghetti prataioli, Pecorino sifonato e Guancia.^{1,7,3,9}

18,00

Plin della Tradizione, Fondo Bruno, Parmigiano Reggiano e Nocciola.^{1,3,7,8,9}

18,00

Secondi

Pescato del Giorno, Salsa al Vino, Purè di Cavolfiore affumicato e Carciofo.^{7,4}

27,00

Tonno Rosso scottato, Cimè di Rapa, Cipollè caramellate e Fondo di Vitello.^{4,9}

28,00

Filgto di Fassona, Purè di Patate, scaloppa di Foie Gras, Nocciolè e Tartufo Nero.^{9,7,8}

46,00

Coscia d'Anatra c.b.t., Cavolo Nero, Tartufo Nero e Purè di Patate.^{9,7}

25,00

Sgorgto di Maiale iberico, Purè di Carote allo Zenzero e Cimè di Rapa.⁹

26,00