

Antipasti

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

39,00

Ricciola marinata, Consommè di Pomodori sechi, Cardoncelli e Crema di Formaggio. ^{4,7}

17,00

Insalatina di Mare tiepida, Spuma di Carote e Zenzero, Olio al Prezzemolo. ^{4,2}

21,00

Battuta di Fassona al coltello, Maionese alla Colatura di Alici e Tartufo Nero. ^{5,10}

18,00

Vellutata di Zucca, Amaretti e Caprino. ^{9,7,8}

16,00

Primi:

Spaghettoni "Monograno Felicetti", Crema di Spinacino e Aglio Nero,
Battuta di Gambieri Rossi di Mazara. ^{1,2,4}

19,00

Ravioli di Patate, Salsa Chardonnay allo Zafferano, Cozze e Nero di
Seppia. ^{1,5,7,14}

17,00

Risotto "Acquazello" mantecato alla Robiola di Capra, Datterino Giallo,
Scampo crudo e Tartufo Nero. (min. 2 persone). ^{7,2,4}

27,00 p.p.

Gnocchi di Castagne, Ragù di Cervo e Funghetti Prataioli. ^{1,5,7}

17,00

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

17,00

Secondi

Tataki di Tonno Rosso, Acqua di Datterino Giallo, Crema di Patate al Mascarpone. ^{4,7}

25,00

Filzto di Baccalà, Ajoblanco e Bizze saltate. ^{4,7,1,5}

24,00

Pescato del Giorno, Purè di Sedano Rapa e Bizze. ^{4,7}

25,00

Pluma di Maiale Iberico, Funghetti, Cavolo Nero, Acciughe e Tartufo Nero.

24,00

Petto di Faraona c.b.t., Pak-Choi e Funghi Porcini.

23,00