

Antipasti

Polipo alla piastra, Crema di Carote, Zenzero e Latte di Cocco.⁴

21,00

Insalata di Mare tiepida, Cremoso di Patate allo Zafferano e Limone.^{4,7,14}

24,00

Millefoglie di Carote, Salsa al Burrò Bianco, Olio al Prezzemolo e Mandorle.^{3,7,8}

18,00

Battuta di Fassona al coltello, Tuorlo d'Uovo c.b.t. e Tartufo Nero.⁵

21,00

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

Casarecce di Gragnano, Patate, Frutti di Mare crudi e cotti.^{1,9,14,4,2}

22,00

Tagliatelle di pasta fresca ai 40 tuorli, Ragù di Tonno Rosso, Cipolle caramellate,
Crema di Spinacino e Bottarga di Mugine.^{1,3,4}

20,00

Risotto "Aequorello" allo Zafferano mantecato al burro di montagna e Gin, Midollo e
crudo di Gambro Rosso.^{7,14}

(min 2 persone)

38,00 p.p.

Gnocchetti di Patate, Salsa Chardonnay, Asparagi, Pistacchio e "Bottarga" di
Gallina.^{5,7,1,8}

18,00

Pappardelle ripiene di Coda alla Vaccinara, Fondo Bruno, Fonduta al Parmigiano,
Puntarelle e Tartufo Nero.^{9,1,3,7}

19,00

Secondi

Pescato del Giorno, Agrretti e Salsa Olandese sifonata.^{4,5,7}

28,00

Tataki di Tonno Rosso, Cipolle Caramellate, Purè di Piselli e Fondo di Vitello.^{4,7,9,6}

28,00

Gallo Livornese, Purè di Castagne e Cardoncello.^{7,9}

25,00

Controfiletto di Agnello, Pistacchio e Millefoglie di Carote.^{7,9,8}

28,00