

### Per cominciare...

Crudo Di Salmone, Indivia Belga, Bernese e Melograno 15€

Calamaro alla "Cacciatora" 13€

Battuta di Fassona, Sedano Croccante Chutney d'uva, Gorgonzola 15€

Patè D'Iberico in Tempura, Salsa Tonnata, Bagnetto Verde 13€

Cheese Cake di Bufala, Crumble al Basilico, Melanzane e Pomodoro 11€

### ...I nostri Primi...

Tagliolino alla Melissa, Capesante, Bisque, Spuma di Burrata 16€

Ravioli di Riso Ermes, Baccalà, Salsa Carbonara e Nero di Seppia 15€

Risotto alla Parmigiana, Cardoncelli, Terrina D'Anatra e salsa al Mirto

(Min 2 Pers) 15€

Maccheroncino al Ragù di Lepre, Scalogno, Burro alle Erbe 14€

Riso Venere al "Salto", Pomodoro, Caprino Mantecato e Pesto 12€

### ...I Secondi...

Polpo\*, la sua Maionese al Bergamotto, Polenta Bianca, cime di Rapa 20€

Gamberi Thay, Cipolla di Tropea, Topinambur, Crumble allo Zenzero 19€

Filetto di Maialino Patanegra in Stile Rossini 20€

Quancia di Vitello CBT, Patata Affumicata e Salsa all'Arneis 19€

Falafel di Lenticchie, Crema di Piselli, Lemongrass, Panna Acida 14€

### ...Per concludere in dolcezza

Crostatina Lemon Curd 7€

Bavarese al Mango, Sablè e Cocco 7€

Uva Fragola, Gelato allo Zafferano, Crumble al Caffè 7€

Semifreddo\* Lime, Fragole al Basilico, Noci di Macadamia 7€

\*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine  
In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni  
Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione, Coperto 3€