

Per cominciare...

Crudo di Ricciola*, Gambero* rosso di Porto Santo Spirito,
Maionese al Timo Limonato, Olio allo Zenzero 16€

2,3,4,5,14

Baccalà* Mantecato in tempura, anguilla affumicata, Yogurt,
Lampone e Pak choi 14€

1,4,5,7

Battuta di Fassona, Bagna Cauda di Aringa, Cavolo rosso,
composta di mele all'orientale 15€

4,6,7,9,10,12

Capunet di cotechino in Stile Wellington 13€

1,3,9,10,11,12

Flan Di Romanesco, Cipolla di Tropea, Zabaione al Bettelmatt e
Nocciole 11€

1,3,7,8,12

*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€

...I nostri Primi...

Tagliolini 30 tuorli, Carciofi, Sedano rapa, Gamberi* e Limone 15€

1,2,3,9,12

Fregola Sarda Mantecata, Polpo*, Agrumi, Katsubushi, Barbabietola

15€

1,4,7,9,12

Raviolo di Salsiccia di Fassona, Cavolfiore, Pecorino e tuorlo marinato

14€

1,3,7,9,12

Risotto alla Zucca, Mirto, Speck d'anatra, miele e pistacchi

(Min. 2 Pers) 15€

8,9,12

Maccheroncini di grano Saraceno, crema di patate, Bitto, Verza e
Salvia 12€

1,7,9

*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€

...I Secondi...

Seppie* di Porto santo Spirito Ripiene, piselli, pomodoro e guanciaiale
19€

1,4,9,12

Capesante* arrostita al burro di cacao, Zucca, Panna Acida, Bernese
all'amaretto 20€

7,8,9,14

Petto d'Anatra ai Lamponi, Porto e Polenta Taragna 19€

9,12

Ganassino* di Iberico al Nebbiolo, Biscotto al Gorgonzola e Noci 18€

1,7,8,9,12

Soufflè di Parmigiano, Burrata, Puntarelle, Peperoni del Pequillo,
Aglio Nero e Prezzemolo 14€

3,7,9,12

*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€

...Per concludere in dolcezza

Semifreddo* al Croccante, Mandarino, Fava Tonka 7€

3,7,8

Cre moso alla Nocciola, Frolla, Frutti di Bosco Confit 7€

1,3,5,7,8

Crème Brulée alla vaniglia, Crumble al Cocco e Bergamotto 7€

1,3,7

Sfoglia, Mascarpone, Marron Glaces 7€

1,3,7

RISTORANTE

*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€