

## Per cominciare...

Tartare di \*Branzino e \*Capasanta, Chutney di Mirtilli, Mayo al Lemongrass, Olio ai Gamberi 18€

2,3,4,5,6,8,9,12,14

Arancino di Riso Venere e \*Baccalà, Spuma di Piselli, Pomodoro, Panna Acida 16€

1,3,4,5,6,7,8,12

Battuta di Fassona, Acciughe del Cantabrico, Bernese, Caprino al Pepe Timut 16€

3,4,5,6,7

Terrina di \*Puntine, Mela, BBQ, Crumble alla Salvia 15€

1,3,5,6,7,8,9,10,12

Cipolla Caramellata, Sfoglia, Spuma di Raschera, Nocciole 13€

1,3,5,7,8,11,12

\*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 3,50€

## ...I nostri Primi...

Raviolone di Salmone, Burro Acido allo Scalogno, Melanzane,

Yogurt 15€

1,3,4,7,8

Gnocchi di Riso Ermes, Cozze, Erborinato, Limone Candito 15€

1,4,5,6,7,8,14

Risotto Lime e Maggiorana, \*Bisque di Midollo, Carpaccio di  
\*Gamberi Rossi (min. 2 pers.) 19€

2,7,12

Tagliolini 30 Tuorli, Ragù \*d'Agnello all'Arneis, Cipolla al Cocco e  
Teriaky 16€

1,3,6,7,8,9,12

Fregola Sarda, Asparagi, Reggiano, Pere al Balsamico 13€

1,5,7,8,10,12

\*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 3,50€

## ...I Secondi...

Ricciola in Olio Cottura, Carote al Finocchietto Selvatico,

Fava Tonka 20€

4,8,9,12

\*Seppie, Pane Atturrato, Pomodorino Giallo, Olio al Basilico,

Pinoli 20€

1,3,4,8,9,14

Filetto di Vitello 52 °, Scarola Uvetta e Mandorle,

Salsa Tartufata 22€

9,12

Pancia di Maialino CBT, Jus Agrodolce, Liquirizia, Patata Mantecata

20€

7,8,9,10,12

Asparagi in Tempura, Taleggio, Tuorlo Marinato, Noci Macadamia

15€

1,3,6,7,8

\*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 3,50€

## ...Per concludere in dolcezza

Clafoutis ai Lamponi, Salsa Inglese all'Amaretto 7,5€  
1,3,5,8

\*Semifreddo al Passion Fruit, Cioccolato al Rosmarino,  
Noci Pecan 7,5€  
3,5,7,8

Tortino al Cioccolato e Pistacchi, Gelato alle Amarene 7,5€  
3,7,8

Zabaione Caramellato al Sifone, Cookie, Albicocche 7,5€  
3,5,7,8,12

Degustazione di Formaggi con confetture e Calice di vendemmia Tardiva 18€

\*  
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 3,50€