

Antipasti

Midollo gratinato con Tartare di Tonno e Maionese al Ponzu.^{4,3,6,10}

25,00

Polipo alla piastra, Crema di Patate all'Aglio Nero e Riduzione alla Soia.^{14,7,6}

20,00

Battuta di Fassona al coltello, Maionese di Nocciola e Tartufo Nero.^{3,8,10}

22,00

Lingua di Vitello caramellata e Insalatina Russa.^{3,10,9}

20,00

Indivia Belga stufata al Miele, Crumble di Pinoli e Fonduta di Taleggio.^{1,7,8}

19,00

I Crudi di Pesce:

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

45,00

Tartare di Tonno Rosso.⁴

24,00

Tartare di Ricciola.⁴

24,00

Gambero Rosso del Mediterraneo.^{2*}

12/15€ cad.

Gambero Viola del Mediterraneo.^{2*}

13/15€ cad.

Scampo del Mediterraneo.^{2*}

15/20€ cad.

Ostriche.¹⁴

(tipologia in base a disponibilità)

6€ cad.

*il prezzo varia in base alla dimensione del crostaceo.

Primi:

Pasta Mista “Monograno Felicetti” con Patate e Frutti di

Mare cotti e crudi.^{1,2,4,14}

25,00

Spaghetti Quadrati grano “Matt” Bisque di Crostacei, Latte di Cocco,

Cozze e ‘Nduja.^{1,7,14}

19,00

Plin della Tradizione, Fondo Bruno e Tartufo Nero.^{1,3,9}

20,00

Gnocchetti di Patate al Ragù bianco di Coniglio e Nocciole.^{1,3,7,8}

19,00

Risotto “Acquerello” allo Zafferano e Foglia d’Oro.⁷

(min. 2 persone)

32,00 p.p.

Secondi:

Pescato del Giorno con Erbette e Crema di Topinambur.⁴

28,00

Tataki di Tonno scottato, Cipolle Caramellate, Purè di Patate e

Fondo di Vitello.^{4,7,9}

28,00

Stinco d'Agnello c.b.t. e Millefoglie di Patate.^{7,9}

25,00

Petto e Coscia di Faraona, Purè di Carote e Zenzero, Cavolo Nero.⁹

26,00