Antipasti

Capesante scottate, Foie Gras, Salsa Chardonnay e Tartufo Nero.[7,14]

25,00

Polipo glassato con Riduzione alla Salsa Ponzu, Crema di Topinambur e Polvere di Olive.[7,14]

22,00

Sformatino ai Carciofi, Fonduta al Parmigiano e Chips di Topinambur.[3,7]

20,00

Tartare di Cervo, Maionese al Pepe di Timut, Cruditè di Carciofi e Pecorino.[3,7,10]

24,00

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:

Tagliolini di Pasta Fresca ai 40 Tuorli con Astice.[1,2,3]

30,00

Fusilloni grano “Matt” con Crema di Carciofi, Gamberi e

Polvere di Olive.[1,2]

24,00

Risotto con Crema di Cime di Rapa, Crudo di Gambero

Rosso e Bottarga di Muggine.[7] (min. 2 persone)

35,00 p.p.

Tagliatelle ai 40 Tuorli mantecate al Burro e Parmigiano di Montagna, Tartufo Nero Pregiato.[1,3,7]

26,00

Plin ai tre Arrosti, Fondo Bruno e Nocciole.[3,7,9,8]

22,00

Secondi:

Pescato del Giorno, Salsa Chardonnay con Brunoise di Verdurine, Erbette fermentate all'Aceto di Riso.[4,7]

28,00

Tataki di Tonno Rosso, Cipolle Caramellate, Crema di

Fagioli e Fondo di Vitello.[4,9]

29,00

Gallo Livornese, Purè di Castagne e Carciofo.[7,9]

26,00

Stinco d'Agnello c.b.t. e Millefoglie di Patate.[7,9]

28,00

Filetto di Manzo, Salsa al Pepe Verde e Millefoglie di Patate.[10,9,7]

40,00