

Antipasti

Capersante scottate, Salsa Chardonnay allo Zafferano ed Erbette.^{14,7}

22,00

Crocchette di Baccalà mantecato, Crema di Patate all'Aglio Nero e Maionese alla Nociola.^{1,7,5,8,4,10}

20,00

Animelle di Vitello con Fondo al Bbq e Cardoncelli.⁹

20,00

Cipolla Rossa caramellata, Biscotto al Parmigiano, Fonduta di Stracchino di Monte Bronzone e Tartufo Nero.^{1,7}

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}

12/15 € cad.

Scampo del Mediterraneo.^{*2}

18/25 € cad.

Ostrie.¹⁴

(tipologia in base a disponibilità)

6 € cad.

*il prezzo varia in base alla dimensione del crostaceo disponibile.

Primi

Tagliolini di Pasta Fresca ai 40 Tuorli con Astice.^{1,5,2}

30,00

Linguine "Senatore Cappelli" con Vongole, Crema di Cime di Rapa e Bottarga di Muggine.^{1,14}

22,00

Risotto "Aequerello" mantecato al Parmigiano Reggiano, crudo di Gambero Rosso, Anzelle e il suo fondo.^{7,2,9}

(min 2 persone) 35,00 p.p.

Gnocchi di Castagne, Fondo d'Arrosto, Funghi Pioppini e Tartufo Nero.^{1,5,7,9}

19,00

Plin della tradizione mantecati con Burro di Panna Acida e Spuma di Parmigiano Reggiano.^{1,5,7,9}

20,00

Secondi

Pescato del Giorno, Purè di Cavolfiori affumicati e Cimè di Rapa.^{7,4}

28,00

Tataki di Tonno Rosso, Purè di Patate, Cipolle Caramellate e Fondo di Vitello.

4,9,7

28,00

Filetto di Cervo, Salsa ai Mirtilli e Cimè di Rapa.⁹

27,00

Guancetta di Maialino c.b.t., Cremoso di Patate e Carciofi.^{7,9}

25,00