

Antipasti

Polipo alla piastra, Crema di Ceci e Riduzione di Salsa di Soia.^{14,6}

21,00

Crema di Lenticchie con Calamaro e Gambieri scottati, Bottarga di MugGINE.^{14,2}

20,00

Uovo Bio del Garda e.b.t. con Spuma di Patate sifonata, Porcini e Croccante di
Pane al Timo.^{3,7,1}

19,00

Carpaccio di Fassona, Finferli, Fondo d'Arrosto e Olio al Prezzemolo.⁹

20,00

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

Tubetti "Monograno Felicetti" con Cozze, Fagioli e Crudo di Gambero Rosso.^{7,2}

24,00

Risotto "Acquerello" mantecato alla Robiola ai 3 Latti, Datterino Giallo del Vesuvio e
Cruditè di Scampi.^{7,2}

(consigliato con aggiunta di Tartufo Bianco in base a disponibilità)

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

Pappardella ripiena di Baccalà mantecato, Salsa Chardonnay e Olio al
Prezzemolo.^{1,5,4,7}

22,00

Rigatoni "Monograno Felicetti" alla Genovese con Parmigiano Reggiano Sifonato.^{1,7,9}

20,00

Gnocchetti di Zucca, Pecorino, Finferli e Guanciale.^{1,5,7}

20,00

Secondi

Pescato del Giorno, Purè di Sedano Rapa e Baby Finocchi.^{4,7}

28,00

Tataki di Tonno Rosso, Purè di Ceci, Cipolle Caramellate e Fondo di Vitello.^{4,9}

28,00

Quaglia ripiena, Zucca e Pak Choi.^{7,9}

26,00

Pluma di Maiale Iberico, Cremoso di Patate e Cavolo Nero.^{7,9}

27,00