

LA CARTA

Creazioni ideate per essere degustate individualmente

CARABINEROS al pz

23

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E AGRUMI

20

CARPACCIO DI BACCALA', GAZPACHO, TAPIOCA E BLOODY MARY

25

TORTELLI DI ROMBO

25

**PASTA MISTA, BISQUE DI CROSTACEI ARINGA AFFUMICATA E IL SUO
CAVIALE**

26

GRANSEOLA, ACQUA DI VONGOLE, ICEBERG, CAVIALE E LAVANDA

28

BRANZINO E DECLINAZIONE DI ZUCCHINE

28

TARTARE DI FASSONA E I SUOI ACCOMPAGNAMENTI

25

MAIALINO DA LATTE

28

**PASTA ALL'UOVO RIPIENA DI CHIANINA, IL SUO FONDO E
CACIOCAVALLO**

23

RAVIOLO DI CORTILE

Coniglio, consommé profumato allo zenzero e aneto

23

"MUCCA"

Filetto di manzo e sedano rapa

30

"AGNELLO"

Filetto, costine e il suo fondo

28

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA GRIGLIA

30

LA NOSTRA PROPOSTA VEGETARIANA

CARPACCIO DI BARBABIETOLA

Chutney di barbabietola, frutti rossi e menta

20

VERZA

Pithivier di verza ripieno di scarola ripassata e jus al finocchietto

20

RADICE

Gnocco di stracchino e ortaggi

23

RISOTTO VERDE

Risotto alle erbe fonduta al parmigiano reggiano aglio nero

23

BISTECCA SEDANO RAPA

Declinazione di sedano rapa, il suo fondo, dashi vegetale con spaghetti di riso

22

DESSERT

PIÑA COLADA

Granita di ananas e cocco, gelato al latte, cocco essiccato

10

RAFFAELA

Dedicato alla piccola dello chef... Sirenetta composta da plasmon, ricotta dolce e cioccolato bianco. Come satellite, pappa di latte, farro soffiato e sciroppo d'acero

10

“PERCOCA”

Ricordo dello chef... Un omaggio e un dolce ricordo tipico del Sud Italia, “Percoca nel vino” dove è un rito che profuma di estate, convivialità e di tempi più lenti, dove richiamava l'importanza della Famiglia a “tavola”

10

WHISKY

Arachidi, whisky, gelato al caramello salato, crumble al cacao, cioccolato fumè e nuvola di zucchero filato.

10

DEGUSTAZIONI FORMAGGI

Al carrello

20