



MENÙ **DEGUSTAZIONE**

PER L'INTERO TAVOLO

STUZZICHINO DI BENVENUTO

UOVO CROCCANTE

FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI,
FUNGHI CARDONCELLI E TARTUFO NERO ESTIVO

LINGUINE ALLO ZAFFERANO

BURRO ACIDO, SGOMBRO MARINATO
ED ERBA CIPOLLINA

TATAKI DI TONNO ALLA MEDITERRANEA

FRIGGITELLO RIPIENO, ROBIOLA
E KETCHUP DI SAN MARZANO

PRE DESSERT

COPPA GRISO

GELATO ALLA VANIGLIA, FRAGOLE, AMARETTO,
CREMA GRATINATA

70€



ANTIPASTI

UOVO CROCCANTE

FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI,
FUNGHI CARDONCELLI E TARTUFO NERO ESTIVO

18€

ANGUILLA AI CARBONI

PELLE SOFFIATA, CREMA DI MAIS DOLCE
E VERDURE IN CARPIONE

18€

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

BUFALA, FAVE, ACQUA DI POMODORO E BASILICO

24€

BATTUTA DI FASSONA

MOUSSE DI FOIE GRAS, GRUÈ DI CACAO
E PETALI DI SCALOGNO AL LAMPONE

26€

Coperto 4,00

Per la lista allergeni rivolgersi al nostro personale di sala
*in base alla reperibilità della materia prima giornaliera alcuni
prodotti potrebbero essere surgelati



PRIMI

RISO "RISERVA SAN MASSIMO" AL PESCE PERSICO

BEURRE BLANC E POLVERE DI SALVIA
(MINIMO 2 PERSONE)

24€

CALAMARATA "PASTIFICIO AFELTRA"

ASTICE BLU, SALSA AL PANE, LIMONE
E ASPARAGI DI MARE

28€

RAVIOLO RIPIENO DI STRACOTTO D'ASINO

SPUMA AL BITTO STORICO E GEL AL RABARBARO

24€

LINGUINE ALLO ZAFFERANO

BURRO ACIDO, SGOMBRO MARINATO
ED ERBA CIPOLLINA

22€



SECONDI

TENTACOLO DI POLPO ALLA BRACE

PATATA MONTATA ALL'NDUJA E SALSA PONZU
AL SESAMO BIANCO

26€

TATAKI DI TONNO ALLA MEDITERRANEA

FRIGGITELLO RIPIENO, ROBIOLA
E KETCHUP DI SAN MARZANO

24€

CARRÉ DI AGNELLO IN DOPPIA COTTURA

IL SUO FONDO, RAITA E AGRETTI RIPASSATI

28€

FILETTO DI MANZO ALLA VORONOFF

MILLEFOGLIE DI PATATE, BABY CAROTE GLASSATE
ED EMULSIONE ALLE ERBE SELVATICHE

34€