Il Menù degustazione 5 portate a sorpresa € 56.00 vini esclusi*

Per tutti i componenti del tavolo

*(1-2-3-4-7-8-11-14) ******

Il Menù a "La Carte"

ANTIPASTI

Crudo di manzo*, uovo, capperi, acciughe e scorza di limone [-3-4-7]	€ 19,00
Seppia* scottata al barbecue, zucca in agrodolce, aceto di mele e pinoli [8-14]	€ 19,00
La nostra melanzana* (melanzana, pomodoro candito, bufala e basilico) [7-8]	€ 17,00
Finta tartare di barbabietola, senape e maionese vegan [10]	€ 16,00
Tiepido di sedano rapa* e mela caramellata glassata* con il suo fondo [1-3-9]	€ 16,00
Tentacolo di polpo con vaniglia salata e crumble di pinoli e olive [3-7-8-14]	€ 19,00

PRIMI PIATTI

Gnocchetti* all'amatriciana di triglie* [1-4-14]	€ 18,00
Tortelli di stracciatella affumicata*, castagne*, uvetta, pinoli e rosmarino [1-7-8]	€ 16,00
Spaghetti al pomodoro [1]	€ 15,00
Trofie al pesto*, fagiolini e patate [1-7-8]	€ 16,00
Minestrone alla genovese [7-8]	€ 16,00
Risotto al Castelmagno, nocciole e tartufo nero [7-8]	€ 20,00

SECONDI PIATTI di PESCE

Baccalà* a 62°, uovo fritto* e funghi porcini* [1-3-4-7]	€ 22,00
Triglia* fritta in forno con carciofi*, su crema di provola [4-7]	€ 21,00
Salmone* glassato all'arancia, finocchio e miele [3-4-7-]	€ 18,00

SECONDI PIATTI di CARNE

Tagliata di manzo* e verdure alla griglia	€ 20,00
Guancia di manzo* su purea di patate e salsa al Gavius [7]	€ 20,00
Petto di faraona* rosticciato con patate e funghi* [7]	€ 21,00
Milanese di pollo* e patatine fritte* [1-3]	€ 17,00

VERDURE E FORMAGGI

Formaggi misti con le nostre marmellate [7]	€ 18,00
Verdure al vapore con olio EVO	€ 9,00
Verdure alla griglia	€ 9,00
Insalata mista con pinzimonio al lime	€ 9,00
Insalatina di fregola* con verdure croccanti* [1]	€ 14,00
Mozzarella di bufala e pomodori misti [7]	€ 16,00
Bresaola, rucola e Grana [7]	€ 16,00

Il menù, frutto di esperienza e continua sperimentazione, varia in base alla stagionalità

ed è firmato dallo Chef Executive Luca Collami e dal Sous Chef Anil Prasad.

(*) prodotto o materia prima surgelato all'origine o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg (CE) 852/2004 "I prodotti ittici da consumare crudi sono stati sottoposti a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria, rispettando quanto previsto dal Reg (CE) 853/2004 Allegato III, sez VIII, capitolo 3, lettera d".