

## Antipasti

Insalata di porcini con biscotto al pepe sbriciolato e ribes

Sformatino di zucca con finferli e pesto di prezzemolo

Culaccia con cialde di parmigiano e fichi

Foie gras con castagne caramellate e marmellata di cachi

Tartare di manzo profumata alla birra con uovo mimosa e crema di patate

Fagottini ripieni di manzo speziato con cipolla rossa al cassis

Tartare di tonno con crescione, more e mandorle

Salmone marinato con spuma di caprino e crumble di barbabietola

Spiedini di polpo con lenticchie e sommacco

Ceviche di merluzzo e alici

Cappesante scottate con melone, indivia e nocciole

Seppia alla diavola con paprika, melanzana, purea di peperoni e capperi

## *Primi piatti*

Risotto con crema di radicchio, nocciole e speck d'anatra affumicato

Risotto mantecato al crescione con ostriche

Maccheroncini con ricotta, pomodori secchi e pesto di ravanelli

Rigatoni con ortiche, fave e provola affumicata

Tortelli farciti di porchetta con il suo fondo alle erbe

Pappardelle con porcini e guanciale croccante

Gnocchi di zucca con salsiccia e finferli

\* Scialatielli cacio e pepe con battuto di gamberi a crudo

Orecchiette con scampi, melanzana bruciata e pistacchi

Spaghetti di kamut con crema di cicoria, vongole e peperoncino

Lasagnette nere con capesante e porcini

Ravioli di branzino con salsa alla mediterranea

## La Carne

Filetto di manzo con foie gras al madeira

Petto d'anatra al gin Rivo con fichi e finferli

Guancia di vitello con zuppetta di ceci

Tagliata di manzo con peperoni pequillo e crema di caprino

Costoletta di cervo con purea di mela e zenzero, salsa ai frutti rossi

Lombo di agnello, zucca, spinaci e noce moscata

## Il Pesce

RSalmone con crumble ai capperi, crema di piselli e pomodorini arrostiti

Triglie al sesamo con melanzane, provola affumicata e pomodori confit

Pescatrice con porcini e riccioli di patate

Rombo Arlecchino con salsa al rafano

Branzino in cocotte con zucchine, finocchi e olive

Tonno scottato alla soia con fiocchi di tempura, daikon e limone

## Dessert

Ogni giorno, il nostro pasticcere preparerà deliziosi dessert per chiudere al meglio il tuo pranzo o la tua cena

## La carta dei vini

Il nostro Alessio saprà esserti d'aiuto nella scelta del miglior vino da abbinare ai tuoi piatti