

ANTIPASTI

Poesia di fassona su base di crema di aceto balsamico e spuma di parmigiano	€ 12,00
Burrata con speck d'oca affumicato	€ 12,00
Uovo morbido alla carbonara su spuma di pecorino e croccante di guanciaie	€ 10,00
Tartara di gamberi rossi su letto di avocado, straciatella e uova di salmone	€ 18,00
Tagliata di salmone selvaggio scozzese Loch Fyne con vinagrette mediterranea e grani di pepe rosa	€ 18,00
Carpaccio di baccalà con dressing al lampone	€ 18,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti cacio e pepe con gamberi rossi marinati al limes	€ 15,00
Gnocchetti a coda de soreca con trippa di baccalà, pachino e olive di Gaeta	€ 15,00
Tagliolini al burro Ocelli e caviale	€ 25,00
Ravioli di patate e baccalà in crema di ceci al rosmarino	€ 15,00
Tagliatelle con asparagi e speck	€ 15,00

SECONDI PIATTI

Guancia di vitello brasata al barolo al profumo di liquirizia	€ 18,00
Coniglio in porchetta alle erbe selvatiche	€ 16,00
Controfiletto di agnello in crosta di erbe con croccante di carciofo	€ 22,00
Filetto di manzo nazionale alla griglia	€ 22,00
Baccalà in olio cottura su crema di peperoni in agrodolce	€ 25,00
Aragosta alla catalana	€ 35,00
Filetto di spigola in crosta di pistacchi di Bronte	€ 18,00