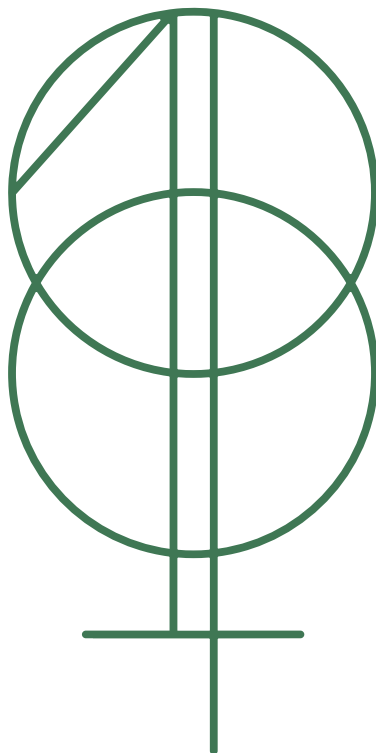




*La tavola è come una tela dipinta che ci insegna che “oggi” è una volta sola.
L'immagine dipinta svanisce alla fine della giornata, ma il suo ricordo resta scolpito nella mente
delle persone che erano sedute al nostro stesso tavolo*

SET MENU

A SCELTA DAL MENU PER TUTTO IL TAVOLO:
1 ANTIPASTO, 1 PRIMO, 1 SECONDO, 1 DOLCE

35 P.P.

SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

SELEZIONE DI DUE SALUMI E DUE FORMAGGI [7,8]	16
SELEZIONE DI TRE SALUMI E TRE FORMAGGI [7,8]	22

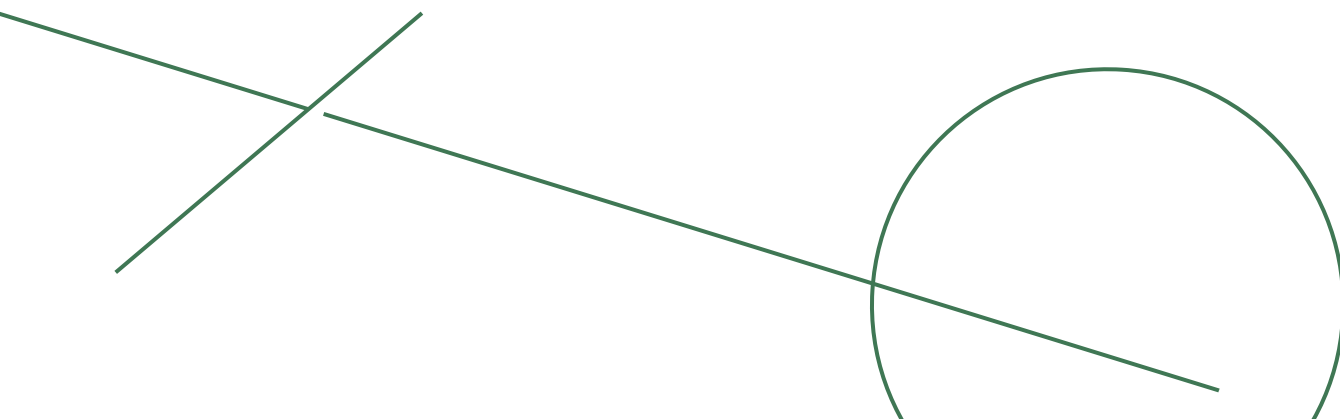
ANTIPASTI

DAL MARE

CANNONCINO CON TARTARE DI TONNO ROSSO, SEMI MISTI, GEL DI CIPOLLE AGLI AGRUMI, SPUMA DI PRIMOSALE [1,4,6,7,11]	15
BATTUTO DI SPIGOLA CON PERE IN DOPPIA CONSISTENZA, FIORI DI ROSMARINO, GEL DI FRUTTI DI BOSCO [4]	13
CROCCANTE DI POLPO IN DOPPIA COTTURA, PATATE ALLA SCOTTADITO, ESSENZA DI PISTACCHIO, BASILICO E SPINACINO [1,8,12,14]	18
BAO CON TARTARE DI SALMONE MARINATO AL TERIAKY, GOCCE DI GUACAMOLE, MAYO AL LIME [1,3,4,6]	12
SALMONE AL SALE BILANCIATO, FINOCCHI CROCCANTI AI SEMI, ARANCIA PELATA A VIVO, RIDUZIONE DI AGRUMI DI GIARDINO [4,11]	10

DALLA TERRA

CARPACCIO DI MANZO, LAMPONI, NOCCIOLE PIEMONTESI, STRACCIATA DI BUFALA [7,8]	14
TACOS CON STRACOTTO DI MANZO ALL'ITALIANA, SALSA CHIRIPRIMO [1,3,6,7,8,10]	12
PARMIGIANA SCOMPOSTA [7]	10



PRIMI

DAL MARE

TAGLIOLINI CON BATTUTO DI GAMBERI AL PROSECCO, CONCASSÈ DI POMODORINO CILIEGINO PROFUMATO ALL'ANETO [1,2,3,12]	20
LINGUINE CON RAGU DI GALLINELLA, SPUMA DI MELANZANA AFFUMICATA, POMODORINO CONFIT, ESSENZA DI BASILICO [1,4,7]	16
FETTUCCINE ALLE VONGOLE, PORCINI, CASTELMAGNO [1,3,7,14]	16

DALLA TERRA

PACCHERI RIPIENI, MELANZANE, PROVOLA AFFUMICATA, ESTRATTO DI BASILICO, DATTERINO ROSSO EMULSIONATO [1,7]	14
MAFALDE CON RAGU DI CERVO, SALSA AL CAPRINO, CACAO AMARO, GOCCE DI EMULSIONE DI SAN MARZANO [1,7]	16

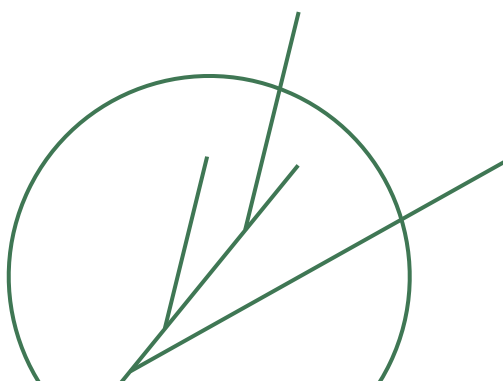
SECONDI

DAL MARE

TATAKI DI TONNO NOCCIOLATO, SALSA ALL'AMARETTO, FRUTTI DI BOSCO [4,8,11,12]	20
FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SALSA PRIMO [2,3,6,12,14]	16
CUBO DI SALMONE SCOTTATO MARINATO, SALSA ALLO YOGURT AFFUMICATO, GEL DI MANDARINO [4,7]	18
MARITOZZO CON GAMBERONI IN TEMPURA, STRACCIATELLA DI BUFALA, VALERIANA, SALSA SPICY, PATATE FRY-N-DIP [1,2,3,7,10,12]	16

DALLA TERRA

PICANHA IN DOPPIA COTTURA, CROCCANTE DI PATATE AL ROSMARINO E PAPRIKA PICCANTE, CREMA DI TAPINAMBUR [7,9]	24
CILINDRO DI SUPREMA DI POLLO IN CBT, FINOCCHI, ASPARAGI SCOTTATI AI 4 PEPI CON GLASSA DI MAIS [7]	16
PANINO AI SEMI MISTI CON HAMBURGER DI MANZO, LARDO DI COLONNATA, PROVOLA AFFUMICATA, CIPOLLA CARAMELLATA MAIONESE AL LIME, PATATE FRY-N-DIP [1,3,7,10,11]	16

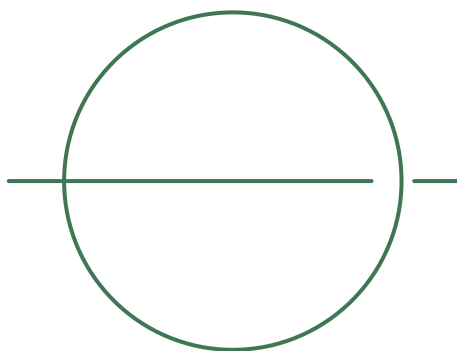


CONTORNI

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO	6
PATATA SAVOIARDA AL BURRO CHIARIFICATO, ROSMARINO E PEPE INGRANI [7]	6
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE A VIVO, OLIVE NERE	6
SCAROLINA RIPASSATA, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI [8]	7

PER FINIRE IN DOLCEZZA

SORBETTO DI STAGIONE [1,3,7]	6
BON BON ALLA LEMONCREAM VANIGLIATA [1,3,7]	7
TIRAMISÙ [1,3,7]	7
SNICKERS PRIMO [3,7,8]	7
CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA, FRUTTI DI BOSCO [1,3,7]	8
SELEZIONE DI TRE FORMAGGI, CONFETTURE, MIELE [7]	14



PANE, OLIO & COPERTO 2.5

ALLERGENI: 1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVO - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA, 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO, 12 DIOSSIDO DI ZOLFO - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004. Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.