



Per Cominciare

* *

Tartare di Manzo Piemontese con olive cetriolini e tuorlo d'uovo al tartufo nero Pregiato

€ 20,00

*

Prosciutto di Parma Gran Riserva Bedogni 24 mesi con mozzarella di Bufala e carciofi sott'olio

€ 15,00

*

Julienne di carciofi e gamberoni in insalata

€ 15.00

* *

In giro per il Centro Italia

* *

Degustazione di Cinta Senese,

Salamino di cinghiale

Pecorino di Montenerone

€ 15.00

* *

Misto di Pesce

* *

Salmone marinato al basilico e pepe rosa,

gamberetti caldi con rucola

Mousse di tonno con crostini,

Alici marinate al Limone in olio di semi

Polpo tiepido con patate

€ 20,00

*

Crudo di Pesce

Tartare di tonno

Crudo di Branzino, Ricciola, Orata

Scampo,
Ostrica Fines de Claire
Gambero rosso di Sicilia

Mazara del Vallo

€ 24.00

*

Acciughe del Cantabrico con pan brioche frullato di bufala e lime

€ 15.00

* *

Le nostre Paste e i Risotti

(I risotti sono minimo per 2 persone)

* *

Risotto con crema di zucca e code di gamberi

€ 13,00

*

Risotto con Speck d'anatra mantecato alle erbe fini

€ 13,00

* *

Tortelloni al sapore di bosco (farciti con funghi, patate e tartufo 9 saltati con porcini e pinoli)

*

Tagliatelle con pomodorini cherry e code di gamberi

€ 13.00

*

Tagliolino all'uovo con crema di cime di rapa e cozze

€ 13.00

*

Tagliolino con fonduta leggera e tartufo nero pregiato

€ 15.00

*

Pappardelle al ragù di cinghiale e la sua salsa

€ 13.00

*

(Tutte le paste all'uovo sono fatte in casa)

*

Pescato del giorno alla mediterranea Chiedere disponibilità (Cotto al forno con olive pomodorini e capperi)

Minimo 2/3/4 persone

€ 22,00 Porzione

* *

Merluzzo Carbonaro su crema di verze e pancetta croccante

€ 20.00

* *

Le nostre carni

* *

Guanciale di maiale su purea di sedano rapa e patate

€ 20.00

*

Tournedos di manzo con bagos di formaggio e cappa di porcino con patate al forno

€ 22.00

* *

Fiorentina Piemontese cotta sulla pietra ollare con mele ai ferri e patate

Taglio minimo KG 1

€ 50,00

al kg

*

Tagliata di Pluma Iberico in salsa di rosmarino con spinacio fresco e funghi porcini

€ 20.00

*

Tenero di vitello con gorgonzola e tartufo nero pregiato

€ 20.00

*

Millefoglie di cervo con julienne di cavolo rosso

Profumato al ginepro

€ 20.00

* *

Proposta Vegetariana

* *

“Finto tonno“

Barbabietola con pistacchi di Bronte e julienne di verdure

€ 15.00

*

Cartoccio di Seitan funghi porcini e patate in trasparenza

€ 16.00

* *