

ANTIPASTI

Crudità di Pesci e Crostacei

Piccolo fritto di Pescato

Sfogliatina di Baccalà mantecato e Tartufo

Calamari alla griglia, Pappa al Pomodoro alle Canocchie

Insalata di Polpo

Terrina di Anguilla affumicata da noi, Verza e Foie Gras

Mazzancolle alla griglia, crema di Ceci, latte al Bacon

Uovo croccante, crema di parmigiano, Tartufo

Tartare di Wagyu

Pancia di Maialino con schiacciata di Patate Arrosto

PRIMI

Passatelli asciutti, Vongole, Porcini, crema di Zucca e Mascarpone

Bigoli all'Amatriciana di Gallinella

Spaghetti D.O.P. Polpo e Bottarga di Vongole

Cappellacci di Zucca, Rombo, Carciofi e Liquirizia

Ravioli di Melanzana, Robiola e Cozze

Cappelletti in brodo di Parmigiano, profumo di Tartufo e Porcini

Tagliolini al Ragù di Animelle

Cappellacci di Zucca con Ragù al coltello

SECONDI

Branzino alla griglia...

Baccalà 54°, fondente di Patate e Tartufo

Rombo, Topinambur e Fondo Bruno

Tonno, Nocciola, Zucca, Mandorle e Foie Gras

Petto d'Anatra all'Arancia laccata alla Saba

Costolette d'Agnello con crema di Carote e Menta

Piccione, coscia, petto, ciliegia di fegato, erbe saltate

PASTICCERIA

Cremoso alla mandorla con granita di fragola

Nocciola... albicocca

Tenerina, pistacchio salato e gel di Guava

Tiramisù...

Gelato al basilico, mango e frutto della passione

Zuppa di sedano

Robiola e frutti rossi

Ricotta di pecora candita con crema di asparagi

Sfogliata espressa, cocco e camomilla

DEGUSTAZIONE MARE “SOLO CRUDO”

6 Portate “a mano libera” create dallo Chef Michele Bacilieri e scelte in base alle disponibilità giornaliere e stagionali

DEGUSTAZIONE MARE “CRUDO E COTTO”

6 Portate “a mano libera” create dallo Chef Michele Bacilieri e scelte in base alle disponibilità giornaliere e stagionali

DEGUSTAZIONE “MARE E TERRA”

9 Portate “a mano libera” create dallo Chef Michele Bacilieri e scelte in base alle disponibilità giornaliere e stagionali