

Antipasti

<i>Salumi piacentini</i> <i>Coppa, salame, pancetta e culaccia</i> 12	12€
<i>La nostra giardiniera</i> 9, 12	4€
<i>Seppie gratinate al nero su crema di patate dolci e cavolo viola fermentato</i> 1, 4, 7, 9, 12, 14	16€
<i>Prosciutto di tonno leggermente affumicato, riduzione di aceto e miele, pere e noci pecan</i> 4, 5, 8, 12	16€
<i>Gamberi fritti in pasta kataifi con maio alla soia</i> 1, 2, 3, 4, 6, 12	16€
<i>Mosaico di pesci crudi</i> <i>5 qualità di carpacci, ostrica, crostacei e capasanta</i> 2, 4, 6, 14	40€
<i>Mezzo mosaico</i>	25€
<i>Ostriche fine de claire</i> <i>(secondo disponibilità)</i>	5€ CAD
<i>Gambero rosso di Mazara del Vallo</i> <i>(secondo disponibilità)</i>	6€ CAD

Primi Piatti

Spaghetti risottati ai frutti di mare 18€
Leggermente piccanti
1, 2, 4, 12

Bottoni di pasta all'uovo ripieni di ricciola, 18€
salsa di datterini gialli e katsuobushi
1, 3, 4, 7, 9, 12, 14

Chicche allo zola con alici gratinate 15€
1, 3, 4, 12

Risotto mantecato alla crema di carote, baccalà mantecato, 16€
mandorle e polvere di prezzemolo (minimo 2 persone)
4, 7, 8, 9, 12

Tortelli piacentini con la coda al burro e salvia 15€
1, 3, 7, 9, 12

Secondi Piatti

Tonno scottato, crema di sedano rapa, insalata di 22€
puntarelle e riduzione di miele e soia
4, 6, 7, 12

Trancio di ricciola al forno su cavolfiore in 25€
crema e piastrato, pomodori canditi e olio alle
erbe
4, 7, 9, 12

Filetto di branzino al forno, crema di 25€
topinambur, carciofi e mazzancolle gratinate
1, 2, 4, 7, 12

Guancialino di vitello brasato, purè di patate 20€
1, 7, 9, 12