

ANTIPASTI

Verdure e frutta marinata

25-

Porcino, fondo vegetale, anice

25-

Scampo, mela verde e mandorla

38-

Triglia fritta, il suo ristretto

35-

Coniglio al "dolce brusco"

25-

PIATTI DI DECISO ELEGANTE CARATTERE

Anguilla cotta in aceto di pesche di vigna

25-

Insalata di lumache, prezzemolo e mela verde

25-

Foie gras arrosto e fragole

25-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"

28-

Finanziera

28-

PRIMI PIATTI

Spaghettoni ,bagna cauda, seppia e peperone crusco

28-

Ravioli di pomodoro Cuore di bue, vaniglia, pecorino e guanciale

22-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo

22-

Riso, ginepro e lepre

22-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

22-

PESCE

Rombo, burro bianco e indivia

38-

Calamaretti, crema di patate, limone candito e lattuga di mare

35-

CARNE

Maiale e melanzana in carpione

35-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato

35-

Costata di vitella cotta sulla brace di ciliegio, servita rosa

35-

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

5 assaggi 16-

8 assaggi 22-

▪

IL NOSTRO PERCORSO

100-

8 portate ispirate alla carta e al mercato del giorno

Degustazione di vini abbinati

55-

5 calici

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze.
Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido
della temperatura di - 18 (ai sensi del Reg. CE n 852/04).