

LA CARTA ALL'ENOTECA

Gamberi rosa del Mar Ligure solo conditi, trombette pistacchio e agro di melograno

38-

Verdure e frutta marinata

30-

Crudo di ombrina , pasta di nocciole, bagna freida e pane sfogliato

38-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"

35-

Finanziera

30-

Lumache , melanzane e mela verde

30-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo

28-

Ravioli di ossobuco, zafferano e piselli

28-

Risotto mantecato al ginepro e lepre

28-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

28-

Rombo arrosto, 'nduja

38-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato

38-

Vitella cotta al giusto rosa, salsa Rossini

38-

Selezione di formaggi artigianali

5 assaggi

16-

8 assaggi

22-

Sformato al gianduja, gelato di menta

16-

Crostata limone e caffè

16-

Soufflè di agrumi e vaniglia

servito per 2 persone

30-

"Pistacchio e brioches"

12-

Sorbetto di mandarino di Ciaculli

12-

LA DEGUSTAZIONE ALL'ENOTECA

130-

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

I piatti del menù degustazione possono essere serviti alla carta

Entrate

Salmerino selvaggio , aglio orsino
35-

Asparago di Santena
30-

Panino di fegato grasso, fragola e rucola
18-

Ravioli bianchi di pasta acida , erbe spontanee e noci
28-

Spugnole ripiene
38-

Agnello alla brace , salsa italiana
38-

Fragola , rabarbaro confit, pepe-timo
16-

*Se lo gradite è possibile sostituire il primo , il secondo ed il dolce con:
(serviti minimo per 2 persone)*

Ravioli di ossobuco, zafferano e piselli

Daino, whisky torbato, cacao fermentato

Soufflè di agrumi e vaniglia

Degustazione di vini abbinati

6 calici
60-

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