

Antipasti

<i>Tartara di tonno, fichi, caviale affumicato, capperi fritti, bbq</i>	€. 21,00
<i>Variazione di cocktail di gamberi in carpaccio</i>	€. 23,00
<i>Polpo arrostito , pesto di lattuga, olive nere, sensazione di pomodoro</i>	€. 19,00
<i>Luccio, peperone crusco, salsa verde, semi di zucca</i>	€. 19,00
<i>Gran Culatello 30 mesi d'invecchiamento con cipolle rosse in agrodolce</i>	€. 19,00
<i>Tartara d'asino, foie gras, mandorle e speck di cavallo</i>	€. 19,00

Primi

<i>Risotto grana padano, limone e alghe (min. 2 persone)</i>	€. 18,00
<i>Maltagliati alla carbonara vegetariana e tartufo nero estivo</i>	€. 18,00
<i>Spaghettoni di Cavalieri aglio olio e peperoncino, bottarga di MugGINE, limone</i>	€. 18,00
<i>Tagliolini, vongole, pesto di lattuga, polvere di pomodoro</i>	€. 18,00
<i>Tortelli di zucca con burro, salvia e Reggiano</i>	€. 16,00

Secondi

<i>Baccalà Lomo ai tre pomodori, basilico fritto</i>	€. 21,00
<i>Francio di spigola, tartufo nero estivo, caprino allo zafferano patata alla nocciola</i>	€. 23,00
<i>Anguilla affumicata, cipolle rosse, maionese al curry, tamarindo</i>	€. 22,00
<i>Lombatina d'agnello al burro, timo e fondente di scalogno</i>	€. 21,00
<i>Il mio vitello tonnato (vitello, maionese, capperi, katsuobushi)</i>	€. 21,00
<i>Selezione di formaggi (pasta molle e stagionati)</i>	€. 18,00