

* "I NUOVI CLASSICI"

Stuzzichini del giorno

Polpo di "Colonnata"
(polpo di Porto Santo Spirito al lardo di piovra e abete)

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Paris-Brest, capesante e mortadella

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Maialino da latte croccante,
tamarindo e pinzimonio

Gelato di galatine,
grappa, ginepro e frutta sabbiata.

Meringata ai marroni piemontesi interi "cru Valle Susa",
gelato alla rosa

Piccola pasticceria

€ 100,00
tre vini in abbinamento
€ 30,00

* "NATURALMENTE"

Stuzzichini del giorno

Rapa bianca
in ceviche di cocco e coriandolo

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Radicchietti di campo in tempura,
salsa carbonara e air-caprino

Gelato di galatine,
grappa, ginepro e frutta sabbiata.

Sfoglia con pera alla camomilla,
cioccolato amaro e gelato nocciola e alloro

Piccola pasticceria

€ 80,00
tre vini in abbinamento
€ 30,00

*Antipasti

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 35

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale
€ 58

Polpo di "Colonnata"
(polpo di Porto Santo Spirito al lardo di polpo e abete)
€ 32

Insalata del buongustaio:
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras
€ 28

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro, alice e ostriche "Gillardeau"
€ 45

Zuppa toscana di coratella e cavolo nero,
spiedino di agnello al pesto di pistacchi e wasabi
€ 32

Carciofo alla brace,
menta fresca, liquirizia e lime
€ 28

Rognoncini di coniglio alla bergamasca,
purè di patate al burro affumicato e Ramazzotti caramellato
€ 32

*Primi Piatti

"Pasta al mare",
linguine di farro con spiaggia, profumi e frutti di mare
€ 30

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)
€ 30

Spaghettoni alle vongole affumicate sulla brace
€ 30

Pappardelle di casa con l'anitra
€ 30

Fusilli in salsa d'ostrica,
peperone alla brace e paprika
€ 30

Spaghetti Kamut in salsa verde
con ragù di lingua, mostarda e senape
€ 30

*Pesci e Crostacei

Rombo cotto nel muschio, sulla brace,
ricci di mare, carciofi e carbonara
€ 45

Il fritto di mare (2 persone)
cad.€ 45

Sogliola adriatica al burro bianco,
timo e rapa bianca affumicata alla brace
€ 40

*Carni, Pollame e Frattaglie

Animelle di vitello,
limone, oliva, majonese alla rucola
€ 40

Piccione con la sua coscetta ripiena,
spiedino di petto all'acciuga, uova di aringa affumicata
€ 45

Filetto di capriolo all'olio caldo
con il suo salmi, mele croccanti e cren
€ 45

Maialino da latte croccante,
tamarindo e pinzimonio
€ 45

*Formaggi

Pecorino toscano ai ferri con olive taggiasche
€ 12

Taleggio della Val Taleggio
con miele d'acacia e pinoli tostatati
€ 10

Selezione di formaggi
€ 20

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:

Macvin du Jura-Château D'Arlay
(vino fortificato con la grappa)

€ 12

a parte la Carta dei Dolci
e abbinamento vini al bicchiere

I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA

EVENTUALI ALLERGIE

A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI ALLERGENICI

(tutti i piatti contrassegnati con *asterisco,

contengono uno o più allergeni)

IL PESCE CRUDO VIENE ABBATTUTO A -20° PER ALMENO 24 ORE

Acqua S. Pellegrino
(bottiglia da lt.1)
€ 3

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7