

*** "I NUOVI CLASSICI"**

Stuzzichini del giorno

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

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

Paris-Brest, scampi e capesante di Chioggia,
crescione e mortadella

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Tagliata di Bue grasso di Carrù,
carota, prugna, insalatina ai semi di zucca tostati

Origano, mandorla, caffè

Pera al burro noisette, sfogliatina al cioccolato e zenzero,
gelato al caramello salato.

Piccola pasticceria

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

*** "DAL MARE"**

Stuzzichini del giorno

Crudità di mare con carpacci di pesci,
crostacei e tagliatella di calamaro nazionale

Scampi e novellame di mare
con fagioli di Sorana e olio di frantoio

Paris-Brest, scampi e capesante,
crescione e mortadella

Spghettini con telline sgusciate
de l' "Osteria della Brughiera"

Morone del Mar Ligure,
salsa carbonara ai ricci di mare

Origano, mandorla, caffè

Pera al burro noisette, sfogliatina al cioccolato e
zenzero, gelato al caramello salato.

Piccola pasticceria

€ 110,00
tre vini in abbinamento
€ 30,00

***Antipasti**

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 38

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale
€ 58

Radicchietti di campo in tempura rossa,
salsa carbonara e air-caprino all'elicriso
€ 28

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi
€ 28

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro nazionale, alice, ostriche "Gillardeau"
€ 48

Insalata del buongustaio:
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras
€ 30

Paris-Brest, scampi e capesante,
crescione e mortadella
€ 30

**Purè di patate di montagna
con uovo affogato e tartufo bianco**
€ 60

***Primi Piatti**

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

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

Pappardelle di casa con l'anitra
(a piacere con tartufo bianco)
€ 30/60

Spghettini con telline sgusciate
de l' "Osteria della Brughiera"
€ 30

**Tagliolini di grano "Senatore Cappelli"
con tartufo bianco**
€ 60

***Pesci e Crostacei**

Rombo adriatico e carciofi,
salsa carbonara ai ricci di mare
€ 45

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

Astice, patate e porcini,
tacos croccante con le sue chele
€ 48

***Carni, Pollame e Frattaglie**

Maialino da latte croccante,
tamarindo e pinzimonio
€ 45

Anatra "Nantaise" alla cacciatore, laccata,
foglie di begonia farcite di ragù toscani
di funghi porcini e dei suoi fegatini
€ 45

Ossobuco di vitello,
rape al melograno e purè di patate alla brace
€ 40

**Polenta pasticciata con formaggi di
montagna, porcini e tartufo bianco**
€ 60

***Formaggi**

Pecorino toscano ai ferri con olive di Riviera
€ 12

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

Selezione di formaggi
€ 20

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:
Macvin du Jura-Château D'Arlay
(vino fortificato con la grappa)
€ 12

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

IL CONTO VA RICHIESTO AL TAVOLO

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

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7