

**\* "I NUOVI CLASSICI"**

Stuzzichini

Polpo di Porto Santo Spirito alla "gallega"

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)

Piccione con la sua coscetta ripiena alla n'duja,  
rabarbaro al ribes rosso, oliva  
salsa d'uova di aringa affumicata

Gelato alle galatine,  
frutta sabbata, gel di grappa

Meringata al Tiramisù

Piccola pasticceria

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

**\* "NATURALMENTE"**

Stuzzichini

Rapa bianca  
in ceviche di cocco e coriandolo

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

Testaroli di Pontremoli  
al pesto di rapa rossa, ricotta e fava Tonka

Fiori di zucchini in tempura farciti di zucchini e caprino,  
pastinaca fermentata, hummus al finocchietto

Gelato alle galatine,  
frutta sabbata, gel di grappa

Millefoglie al cioccolato bianco e cardamomo,  
foglie di sedano, gelato alloro

Piccola pasticceria

€ 90,00  
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

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

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

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

Polpo di Porto Santo Spirito alla "gallega"  
€ 32

Terrina di foie gras al Calvados,  
anguilla affumicata, mele verde, babà al Rhum  
€ 32

**\*Primi Piatti**

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

Pasta corta di grano duro  
con piccole seppioline e patata al pepe rosa  
€ 30

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

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

Ravioli di ragù di coda di bue,  
brodo ai profumi di bosco  
€ 30

Testaroli di Pontremoli  
al pesto di rapa rossa, ricotta e fava Tonka  
€ 30

**\*Pesci e Crostacei**

Rombo selvaggio cotto nel muschio  
sulla brace, majonese di piovra e rapa rossa  
€ 45

Fritto di mare (min. 2 persone)  
cad.€ 45

Zuppetta di granseola alla mandorla,  
scampi, jalapeño e nespola  
€ 48

**\*Carni, Pollame e Frattaglie**

Animelle di vitello ripassate sulla brace,  
al pepe verde, spugnole fresche e liscari  
€ 42

Piccione con la sua coscetta ripiena alla n'duja,  
rabarbaro al ribes rosso, oliva  
salsa d'uova di aringa affumicata  
€ 45

Maialino da latte croccante,  
sale grosso, tamarindo e pinzimonio  
€ 45

Tagliata di filetto di bue piemontese,  
carota, prugna, piccola insalata  
ai semi di zucca tostati alla soia  
€ 45

**\*Formaggi**

Pecorino toscano ai ferri con olive taggiasche  
€ 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'Arly  
(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)

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

Caffè  
€ 3

Coperto  
€ 7