

*** "I NUOVI CLASSICI"**

Stuzzichini

Carpaccio di polpo di Porto Santo Spirito (BA)
e animelle sott'olio alle bacche di sambuco

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

Melanzana fondente al burro d'arachidi,
sfoglia croccante e pomodorini

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Maialino da latte croccante,
sale grosso, tamarindo e pinzimonio

Sesamo nero, limone e fragola

Polenta, burro, salvia e castagna croccante

Piccola pasticceria

€ 120,00
tre vini in abbinamento
€ 40,00

*** "NATURALMENTE"**

Stuzzichini

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

Melanzana fondente al burro d'arachidi,
sfoglia croccante e pomodorini

Testaroli di Pontremoli (MS)
al pecorino e basilico, pesto di olive di Riviera e cedro

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Caldo freddo di fiori di zucca in tempura,
zucchine trombetta al basilico,
majonese ai limoni bruciati

Sesamo nero, limone e fragola

Margherita soufflé al limone e caffè

Piccola pasticceria

€ 110,00
tre vini in abbinamento
€ 40,00

Acqua
(bottiglia da lt. 0,750)
€ 4

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7

***Antipasti**

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 45

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

Patata gialla alla forchetta, uovo de "Le Selvagge" e caviale
€ 58

Culatta di montagna e salame,
pane croccante, salsiccia cruda e pomodoro,
acciuغه Riserva e peperoni rossi alla brace
e i nostri sott'olio
€ 40

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro, capasanta e ostrica "Gillardeau"
€ 55

Caldo freddo di fiori di zucca in tempura,
zucchine trombetta al basilico, majonese ai limoni bruciati
€ 30

"Cibreo"
antico piatto fiorentino di rigaglie di pollo e creste di gallo
€ 35

Insalata di trippa di vitello e baccalà
€ 32

***Primi Piatti**

Spghettini
con vongole veraci, aceto rosso e scalogno
€ 35

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

Penne lisce al burro di stevia,
acciuغه e gazpacho
€ 30

Malfatti di ossobuco con piselli,
brodo di verdure nobili, midollo
€ 30

Fusilli gratinati ai gamberi viola di Sanremo
€ 35

***Pesci e Crostacei**

Il pescato secondo mercato
in acqua pazza di pesche e datterini gialli
€ 52

Fritto di mare (min. 2 persone)
cad.€ 50

Astice ripassato alla brace
servito con cocktail di astice
€ 55

***Carni e Frattaglie**

Cervo fresco delle Alpi Pennine,
Bloody Mary e sedano selvatico,
bignè della sua tartare
€ 48

Cervella alla fiorentina
€ 45

Maialino da latte croccante,
sale grosso, tamarindo e pinzimonio
€ 48

Pollastrino al mattone,
salsa di acetosa, finocchietto e Grand Marnier,
il patè dei suoi fegatini,
servito con croissant di pollo, erbe e arancia
€ 48

***Formaggi**

Selezione di formaggi e confettura (6 pezzi)
€ 20

Selezione di formaggi e confettura (4 pezzi)
€ 15

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:

Macvin du Jura-Château D'Arlay
(vino fortificato con la grappa)
€ 14

a parte la Carta dei Dolci

I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

E' RICHIESTA UNA ORDINAZIONE MINIMA DI 2 PORTATE
SCELTE TRA ANTIPASTI, PRIMI PIATTI E SECONDI PIATTI

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 -40°