

*** "I NUOVI CLASSICI"**

Minestrina con semi misti
Mini burger al vapore con astice, yogurt e cren
Rosa di Gorizia, taleggio di grotta e foie gras di pollo fumè

Spiedino di totanini in tempura, brodo di ceci e guacamole

Zuppa di coratella d'agnello e cavolo nero,
con capriolo al pesto di pistacchi e wasabi

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Polletto nostrano al mattone,
mais, acciughe e lime e coscietta ripiena

Gelato al succo d'acero, mela, lampone e arachidi salate

Meringata al "Tiramisù"
al frutto della passione e la sua granita

Piccola pasticceria

€ 100,00
abbinamento vini
€ 30,00

*** "NATURALMENTE"**

Minestrina con semi misti
Pane e pomodoro
Rosa di Gorizia, taleggio di grotta, patata al tartufo

Rapa 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)

Carciofo alla brace,
menta fresca, liquirizia e abete

Gelato al succo d'acero, mela, lampone e arachidi salate

Pain perdu al pistacchio,
crema curd allo yuzu, gelato al latte di capra

Piccola pasticceria

€ 75,00
abbinamento vini
€ 30,00

***Antipasti**

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

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale
€ 58

Piovra di Porto Santo Spirito
al lardo di piovra e abete
€ 30

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

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

Zuppa di coratella d'agnello e cavolo nero,
spiedino di capriolo al pesto di pistacchi e wasabi
€ 32

Cocktail di gamberi
(bianchi, rosa e viola di Santa Margherita Ligure)
€ 32

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

Spiedino di totanini in tempura,
brodo di ceci e guacamole
€ 28

***Primi Piatti**

"Pasta al mare",
linguine di farro con spiaggia, profumi e frutti di mare
€ 28

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)
€ 28

Fusillone Felicetti,
ostrica, paprika e cima rapa
€ 28

Tortelli di coda di bue alla menta,
brodo alla boscaiola
€ 28

Spaghetti alle vongole,
limone e caffè
€ 28

Pappardelle di casa con l'anitra
€ 28

***Pesci e Crostacei**

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

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

Astice alla brace,
carota all'aneto e wasabi
€ 45

***Carni, Pollame e Frattaglie**

Rognoncini di coniglio alla bergamasca,
nappati al Ramazzotti, purè di patate cotte sulla brace,
€ 40

Polletto nostrano al mattone,
mais, acciughe e lime e coscetta ripiena
€ 40

Tagliata di Bue grasso di Carrù,
zucca, prugna e radicchiotti rosa ai semi di zucca
€ 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 tostati
€ 11

Selezione di formaggi
€ 20

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

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL
TAVOLO

Acqua S. Pellegrino
(bottiglia da lt. 0,75)
€ 3

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7