

MENU

Degustazione

Dalla selezione dello Chef

Menu degustazione cinque portate
75 per persona, vini esclusi

Abbinamento vini quattro calici
30 per persona

*Il presente menu viene servito per l'intero tavolo
acqua, caffè e coperto sono inclusi nel menu*

ANTIPASTI

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Salmone marinato (2,5,8,9,10) maionese all'aneto, giardiniera di rapette allo zafferano | 18 |
| Baccalà mantecato* (2,7,8,9,10) chips di polenta, cipolle rosse caramellate, terra di olive e maionese aioli | 18 |
| Jamòn Pata Negra (1,2,8,9,14) pan tomate, alici del Cantabrico | 26 |
| Capasanta scottata* (1,2,6,7) crema di melanzane, tapioca nera e piccadilly bruciati | 21 |
| Uovo 62° (1,2,8) fonduta di parmigiano, pancotto e asparagi primaverili | 16 |

PRIMI

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tagliatelle al nero di seppia* (1,6,7,8) | 18 |
| tagliatelle fatte in casa, julienne di calamaro, uova di salmone, coulis di pomodorino giallo | |
| Tortello di branzino* (1,2,7,8,9) | 20 |
| crema di piselli* al profumo di menta, limone bruciato | |
| Fusillone al rosso di Mazara* (1,2,4,7) | 22 |
| fusillone Gerardo di Nola, gamberi rossi di Mazara del Vallo, colatura di basilico e lime | |
| Risotto della tradizione (2,5,7) | 18 |
| riso Carnaroli mantecato al formaggino di Montevecchia, crudo Marco d'Oggiono e anacardi | |
| Spaghettoni pecorino e guanciale (1,2,7) | 18 |
| spaghettoni Gerardo di Nola, asparagi, pecorino e guanciale | |

SECONDI

Pancia di maiale (1,2,7,10,13) 23
cotto 18 ore, senape di djone e verdure baby

Carrè di vitello alla milanese (1,2,8) 29
terrina di patate, pomodorini, rucola e la sua maionese

Piovra rosticiata e radici* (1,2,6,7,13) 24
crema di carote e zenzero, carotine al burro e caramello di carota

Tonno al sansho pepe (1,7,9,13) 26
tonno scottato e laccato al sansho pepe, zucchine e la sua crema

Filetto di manzo tataki (9,14) 28
hummus di ceci e scalogni glassati

Coperto 3,5

Acqua Panna / San Pellegrino 3,5

Caffè 3



*Materia prima surgelata all'origine