

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

PRIMI

Tagliatelle al nero di seppia* (1,6,7,8)

18

tagliatelle fatte in casa, julienne di calamari, 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*

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 Monteverchia,
crudo Marco d'Oggiono e anacardi

Spaghettone pecorino e guanciale (1,2,7)

18

spaghettone 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 rosticciata 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