

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 (1,2,8,9) mandarino flambato, spugna alla barbabietola e salsa acida	14
Tiramisù di baccalà (1,2,9,11) baccalà mantecato, spuma di baccalà, crumble al cacao salato	14
Jamòn Pata Negra (1,2,8,9,14) pan tomate, alici del Cantabrico	26
Filetto di maialino affumicato (2,7) cotto a 50° su spuma di patate e rafano	16
Cre moso di castagne e gambero rosso (2,4,14) lime, lamponi e vellutata di zucca	15

PRIMI

- Vellutata di patate** (1,2,9,11) 14
cioccolato bianco, patate bruciate, caviale di lompo nero e crumble di mandorle salato
- Carbonara di pistacchi e tartufo nero** (1,2,5,8) 16
Spaghettoni San Gerardo di Nola, pistacchi tostati, salsa carbonara e tartufo nero
- Tortelli di brasato** (1,2,7,8,14) 16
composta di mele Golden, fondo di cottura e Parmigiano Reggiano 24 mesi
- Riso alla cenere** (2,7,9,14) 18
crema di cipolle francesci, riduzione di bitter Campari, tonno scottato al timo profumato all'arancia
- Mezzi paccheri con gambero crudo** (1,4,7,9,14) 18
ristretto di ricciola e gambero rosso crudo

SECONDI

Costoletta alla milanese (1,2,8,14) 28
costoletta di vitello 400gr con patate sauté e pomodorini confit

Brasato (1,7,14) 22
guancia di vitello CBT con mele Golden e verdure baby

Suprema di faraona (2,7,14) 18
cotta a 54° con patate schiacciate e prugne ridotte al Nero d' Avola

Tonno in crosta di sesamo (2,5,9,13,14) 23
salsa teriyaki, amarene candite, caponata di pistacchi e salsa acida

Baccalà alla mediterranea (9,14) 18
erbette di campo, pomodorini alla pizzaiola e salsa all'aglio dolce

coperto 3 euro per persona

