

ANTIPASTI

*Tartare di gamberi rossi di Mazara,
cialda di riso soffiato e crema di pistacchio*

1;2;3;4;6;8;14

18

*Tentacolo di polipo arrostito su straciatella di burrata,
pomodorini al timo limonato e frisella*

1;3;4;5;6;7;10;12

18

*Cocktail di mare di scampi, vongole e cozze
con salsa olandese alla barbabietola*

4;6;9

16

*Tartare di Fassona piemontese con maionese,
e focaccia calda homemade*

1;6;8;10

22

*Lingua di vitello, topinambour,
salsa verde e cren*

1;6;8;10

16

PRIMI

*Risotto con funghi porcini affumicati
e riduzione di ponzu*

Min 2 persone

1;2;4;7;9

20

*Tagliolino al basilico, granciporro e
pomodori datterini rossi e gialli*

1;2;3;4;9

22

*Bottoni di pasta al san pietro con il suo fumetto
e bietina*


1;3;12

18

*Spaghetti Felicetti con fondo di vitello, aglio nero,
taccole e lamponi in polvere, profumato al levistico*

1;2;3;4;9

18

*Paccheri con crema di verza, olivello spinoso 
e alga kombu*

1;2;3;4;9

16

SECONDI

Pescato del giorno con finocchio all'arancia caramellato

4;7;6;9

22

*Calamari ai ferri su maionese di calamaro,
con verdure stagionali*

1;4;6;7;8;9;11;12

22

*Lombo di agnello
sedano rapa confit, maionese al miso e rapa rossa marinata allo yuzu*

1;7;9;10;12

22

Rollè di faraona con il suo jus ed invidia belga

6;8;9;10;12

22

*Vitello Peter's Farm con salsa di ventresca tonnata
con cuore di melanzana*

6;7;10;12

20

DESSERT

6

*Insalata di frutti rossi in infusione di spezie
e cioccolato bianco caramellato*

1;3;7

*Cre moso al cioccolato con gelato alla nocciola,
terra di cioccolato e lamponi essiccati*

1;3;4;7

*Pastinaca sciroppata alla cannella, cialda al cioccolato
e gelato al Meliloto*

1;3;7;8

Degustazione di sorbetti homemade

Rivisitazione del Tiramisù

1;3;7;8

Cre me brulè al tartufo e nocciole sabbiate

1;3;4;7

*Per qualunque informazione relativa a sostanze ed allergeni è possibile
consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta,
dal personale in servizio*

