



## **SFIZIOSITA'**

<i>Selezione di formaggi caprini e vaccini con mostarde artigianali e frutti rossi</i>	€ 16.00
<i>Patanegra iberico "Riserva" con crostone di pane e peperoni confit al rosmarino (Consigliato per 2 persone)</i>	€ 26.00
<i>Scrocchiarella Napoletana con mortadella, straciatella, pistacchio e rucola selvatica (Consigliato per 2 persone)</i>	€ 16.00

## **PER INIZIARE**

<i>Tartare di Fassona Piemontese con tuorlo di quaglia, tartufo nero, cipolla di Tropea e salsa antica</i>	€ 18.00
<i>Caprese di mare con bufala di Battipaglia, pomodoro arrosto, caviale di melanzana e calamaretto</i>	€ 16.00
<i>Fiore di zucchina in tempura al GinTonic ripieno di squacquerone e cipolla rossa caramellata</i>	€ 14.00

## **NELL'ACQUA BOLLENTE**

<i>Tagliolini al limone Amalfitano con battuto di gambero rosa marinato e caviale della Mancinuria</i>	€ 18.00
<i>La nostra cacio e pepe tellicherry con polpa di riccio di Mazara e Katsuoibushi</i>	€ 17.00
<i>Fregula Sarda risottata allo zafferano con rosticciata di calamaretti e spinacino in crema (min.per due persone)</i>	€ 14.00
<i>Maccheroncini al torchio con guancialetto di Patanegra, cipollotto verde e ricotta affumicata al melo</i>	€ 16.00
<i>Panciotti ripieni di baccalà e pistacchio di Bronte con vellutata di peperone rosso e porri al lemongrass</i>	€ 16.00

## **SUL FUOCO**

<i>Tagliata di Aberdeen alla Fiorentina con radicchio tardivo ripassato al burro salato</i>	€ 22.00
<i>Costata di Scottona Bavarese con patate al forno e verdure di stagione</i>	€ 5.50 <small>etto</small>
<i>Fiorentina di Angus con patate al forno e verdure di stagione</i>	€ 6.50 <small>etto</small>
<i>Pescato del giorno</i>	€ 24.00

## **PER FINIRE**

<i>Spuma al tiramisù con crema pasticcera al caffè espresso e morbidi savoiardi</i>	€ 8.00
<i>Lingotto alla mela verde e zenzero con crumble alla salvia e zucchero bruno</i>	€ 7.00
<i>Composizione di frutta fresca con sfera di gelato al mango e vaniglia</i>	€ 8.00
<i>Crema bruciata al mojito e vaniglia del Madagascar</i>	€ 7.00

Per eventuali allergie e intolleranze alimentari vi consigliamo di chiedere al personale il menu degli allergeni.

\* Alcuni prodotti del menù potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva a -20 °C per almeno 24 ore (conforme alle prescrizioni del reg.CE 853/2004).