

Starter

- *Sarda, patate & maionese* -
(*Tranci di sarda affumicata, crema di patate viola & maionese alioli*)

|16|

- *Ostriche "Tsarskaya" dello Zar & finger di Lime* -
(*n°6 ostriche "Tsarskaya" dello Zar & caviale di Lime*)

|20|

- **Salmone, avocado & finocchio ghiaccio* -
(*Sashimi di salmone marinato al sale, crema di avocado al bergamotto & croccante di finocchio*)

|18|

- *Il Piemonte in un piatto* -
(*Tartare di "Fassona" piemontese, Castelmagno DOP, tartufo nero delle Langhe & senape al miele*)

|19|

- *Black Angus & cavolfiore in due consistenze* -
(*Carpaccio di Black Angus affumicato, soffice di cavolfiore & chips*)

|15|

Primi Piatti

- Caserecce di grano duro, cacio, pepe & polvere di guanciale -
(Caserecce a lenta lavorazione, pecorino romano, pepe & polvere di guanciale)

|17|

- Cappellacci in brodo -
(Cappellacci di pasta fresca fatta in casa, farcia di cappone e prugne secche & brodo aromatizzato)

|20|

- Carnaroli "Milano" con ossobuco -
(Riso "Milano" della tradizione & ossobuco cotto a bassa temperatura)

|30|

- Spaghetto "Alcalino" -
(Spaghetto "Cavalier Cocco", crema naturale di pistacchio leggermente piccante & lime)

|19|

- Linguine alla bisque & *scampi di Sicilia -
(Linguine "Cavalier Cocco", fondo di crostacei & crudo di scampi di Sicilia)

|22|

Secondi Piatti

- *Merluzzo in guazzetto & pane all'aglio* -
(*Straccetti di merluzzo in guazzetto rosso & crostino di pane all'aglio*)

|19|

- *Filetto di *Orata nostrana, soffice di cavolfiore & carciofi* -
(*Filetto di orata, crema di cavolfiore & carciofi saltati alla salsa di soia*)

|17|

- **Polpo, patate & sale Maldon* -
(*Polpo piastrato, patate schiacciate & sale Maldon*)

|20|

- *Filetto di Fassona, patate al rosmarino & juice* -
(*Filetto di Fassona piemontese, crema di patate novelle al rosmarino & demi-glace*)

|28|

- *Petto d'anatra "Barberie", riduzione di porto all'arancia & verdure al vapore* -
(*Petto d'anatra "Barberie", riduzione di porto aromatizzato all'arancia & verdure al vapore*)

|18|

Vegetarian & Vegan Friendly



Starter

- Tartare di barbabietola, avocado & finocchio -

|12|

- Misticanza selvatica, croccante di finocchio & ricotta fresca -

|10|

Primi Piatti

- Calamarata alle erbe & ricotta di pecora salata -

|16|

- Soffice di carote viola alla vaniglia, stracciatella, basilico & Monocultivar "Tonda Iblea" -

|14|

Secondi Piatti

- Crema di cavolfiore, scaglie di Parmigiano "24" & crostini di pane all'aglio -

|13|

- Hamburger di verdure fatto in casa, maionese alioli & patate al rosmarino -

|15|

Dessert

- Crema di cocco, biscotto di mais & cioccolato fondente -

|10|

- Pere & cioccolato -

|10|

Dalla nostra pasticceria...

- Cannolo siciliano destrutturato -

(Soffice crema di ricotta, impasto di cannolo fritto, scorze candite & cioccolato)

|10|

- Gelato di Limone al naturale & Monocultivar di Coratina "Oro di Rufolo" -

|10|

- Paris-Brest con ganache di cioccolato alle Nocciole -

(Impasto soffice di bignè, crema di cioccolato alle Nocciole & scaglie di mandorle)

|10|

- Pere & cioccolato -

(Pere rosse spadellate, biscotto friabile di mais & ciuffi di cioccolato Ebene 72%)



|10|



- Tiramisù alla Milanese -

(Rivisitazione del grande classico con crema di mascarpone allo Zafferano)

|10|

I nostri vini in accompagnamento

Al calice |9|

- "Recioto" della Valpolicella "Classico" -

- Château "Bastor-Lamontagne" Sauternes Grand Vin de Bordeaux -

- "Lago di Venere" moscato liquoroso di Pantelleria -

Bottiglia |29|

- Travaglino "Dorato" moscato frizzante -