

Menu degustazione

Del territorio

PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO CON CIPOLLOTTI
GLASSATI E SALSA DI
ACETO BALSAMICO AL MIELE

MELANZANA CROCCANTE, CONCASSÈ DI POMODORO, RICOTTA
AFFUMICATA E MANDORLE TOSTATE

RIGATONI ALL'AMATRICIANA MAIALINO DA

LATTE ARROSTO E SCALOGNI
GLASSATI AL MIRTO

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO, TERRA AL CACAO E MANDORLE,
PERE AL VINO E GELATINA AL JACK DANIEL'S

€ 45



Menu degustazione

Baccalà

CROCCHETTADI BACCALÀ CON INSALATA IN ADI CAMPO, CIPOLLA
ROSSA IN AGRODOLCE, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI

RAVIOLI DI BACCALÀ, AGLIO OLIO E PEPERONCINO

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA CON FRIGGITELLI AL
FORNO

UN DOLCE A SCELTA

€ 40



Menu degustazione

Pesce

SALMONE MARINATO E LACCATO CON
SALSA ALL'ACETO DI LAMPONI, RADICCHIO
ROSSO BRASATO AL CHIANTI, ZESTE DI
LIMONE CARAMELLATO E CREMA DI
YOGURT

RISO VENERE AGLI AGRUMI CON CREMA DI
AVOCADO, GRANITA DI CIPOLLE ROSSE E
GAMBERI ROSSI DI SICILIA

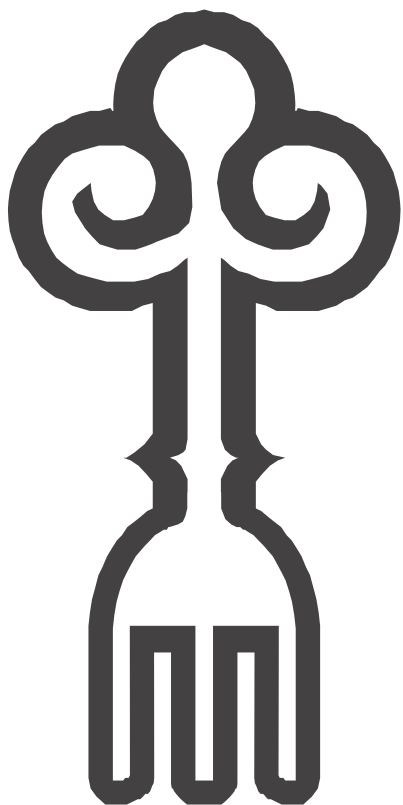
TAGLIOLINI FATTI IN CASA,
VERDURE CROCCANTI
CONCASSÈ DI POMODORO E
SPIGOLA ALLE ERBE
AROMATICHE

ORATA COTTA SU CROSTADI
SALE AROMATIZZATA ALLE
OLIVE NERE CON MIREPOIX
DI VERDURE SPADELLATE
ALL'ORIGANO

€ 45



Anti



pasti

PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO CON CIPOLLOTTI GLASSATI E SALSA DI ACETO BALSAMICO AL MIELE € 14

MELANZANA CROCCANTE, CONCASSÈ DI POMODORO, RICOTTA AFFUMICATA E MANDORLE TOSTATE € 13

GREEN: VERDURE STAGIONALI VERDI CON CREMA DI ZUCCHINE E CROCCANTE AL WASABY € 13

RISO VENERE AGLI AGRUMI CON CREMA DI AVOCADO, GRANITA DI CIPOLLE ROSSE E GAMBERI ROSSI DI SICILIA € 16

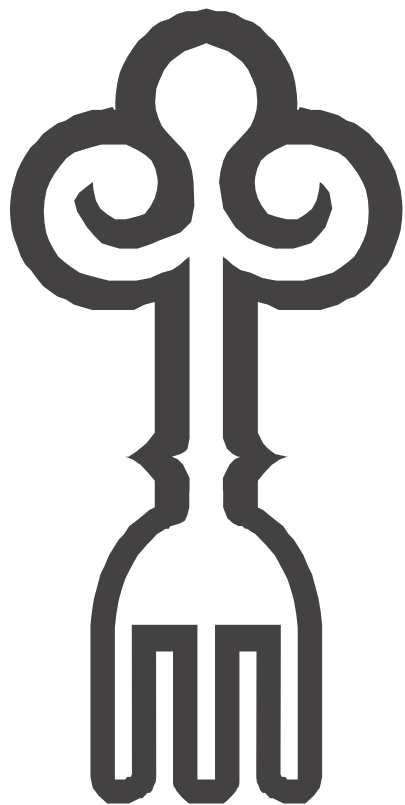
SEPPIA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON SPUMA DI PATATE AL NERO E JULIENNE DI VERDURE ALL'ANETO € 15

POLPO ARROSTO CON ZESTE D'ARANCIA E LIMONE, FAGIOLINI ALL'AGRO E COCCO DISIDRATATO € 15

MOZZARELLA DI BUFALA, IN GAZPACHO DI POMODORO, BASILICO E CROSTINI DI PANE BURRO E ALICI € 13

SALMONE MARINATO E LACCATO CON SALSA ALL'ACETO DI LAMPONI, RADICCHIO ROSSO BRASATO AL CHIANTI, ZESTE DI LIMONE CAMELLATO E CREMA DI YOGURT € 14

Primi



Piatti

SPAGHETTONI "BENEDETTO CAVALIERI", SGOMBRO AFFUMICATO E BOTTARGA DI MUGGINE € 17

RISOTTO "ACQUERELLO" BURRO E PARMIGIANO, CON TONNO MARINATO IN SALSADI SOIA, LIME E PISTACCHI DI BRONTE € 16

TAGLIOLINI FATTI IN CASA, VERDURE CROCCANTI CONCASSÈ DI POMODORO E SPIGOLA ALLE ERBE AROMATICHE € 15

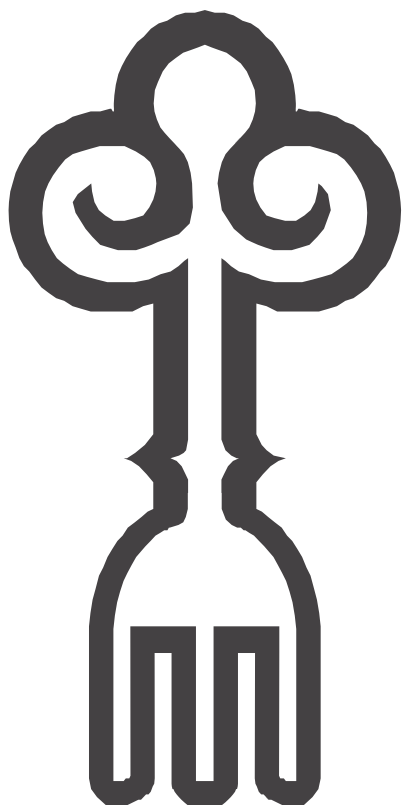
RAVIOLI DI BURRATA E MANDORLE TOSTATE DATTERINO IN AGRODOLCE E CREMA DI BASILICO € 16

GNOCCHI DI PATATE SU PESTO ALLA GENOVESE, FAGIOLINI E CIALDA DI PARMIGIANO € 15

SPAGHETTI FUORI DALLA NORMA CON POLVERE DI PROSCIUTTO € 14

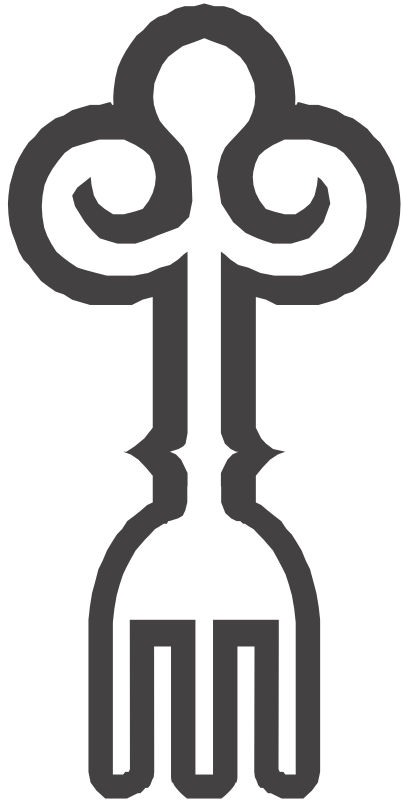
FETTUCCINE FATTE IN CASA CON BATTUTO DI MANZO E TARTUFO ESTIVO € 17

Secondi



Piatti

MAIALINO DA LATTE ARROSTO E SCALOGNI GLASSATI AL MIRTO	€ 22
TAGLIATA DI MANZO CON MERINGA AL VINO ROSSO, FONDUTA DI PECORINO E CHAMPIGNON ALLA GRIGLIA	€ 23
CONIGLIO ALLE ERBE DORATO E FRITTO CON INSALATA DI POMODORO ACERBO, CIPOLLOTTI, BASILICO E ARIA DI ZENZERO	€ 21
FILETTO DI MANZO SCALOPPATO E COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE NOVELLE AL ROSMARINO	€ 25
ORATA COTTA SU CROSTA DI SALE AROMATIZZATA ALLE OLIVE NERE CON MIREPOIX DI VERDURE SPADELLATE ALL'ORIGANO	€ 22
SPIGOLA E GAMBERI IN SANDWICH, SCAROLA SALTATA CON OLIVE, UVETTA E ALICI	€ 23
TONNO SCOTTATO, CREMA DI BIETA, RISO SOFFIATO E MORE SELVATICHE	€ 24
PIATTO DELL'ORTO	€ 12



Dolci

TIRAMISU'

Con spuma al mascarpone, caffè espresso e savoiardo fatto in casa

€ 7

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Terra al cacao e mandorle, gelatina al jack Daniel's

€ 8

CANNOLO DI ANANAS

Spuma di yogurt e vaniglia, meringa al limoncello

€ 8

TRONCHETTO DI COCCO

Tartufi al rum e croccante al cioccolato fondente

€ 8

TAGLIATA DI FRUTTA

€ 8

ZUPPETTA DI MELONE E MENTA

Con gelato all'amaretto e scaglie di cioccolato

€ 7