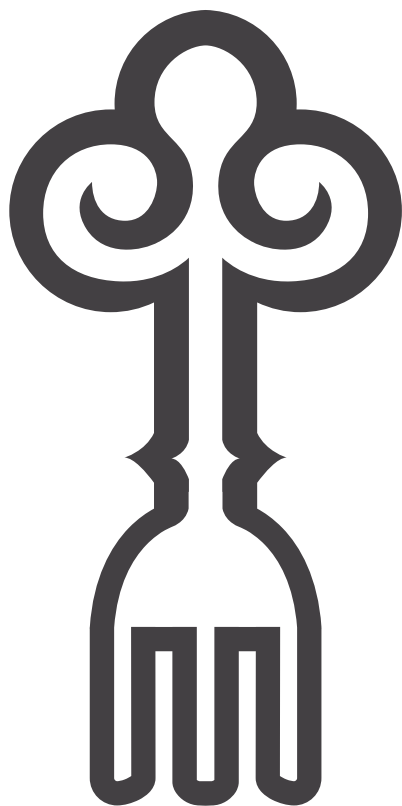


Anti



pasti

La melanzana

Crocante, concassè di pomodoro, ricotta affumicata e mandorle tostate

€ 13

La mozzarella di bufala

Con gazpacho di pomodoro, basilico e crostini di pane

€ 14

Il salmone marinato

Nappato all'aceto di lamponi, radicchio brasato al Chianti, zeste di limone caramellate e crema di yogurt

€ 15

L'insalata di mare

Arrosto con polvere di olive di Gaeta su crema di sedano e carote

€ 16

Il riso venere

Agli agrumi con crema d'avocado, granita di cipolle rosse e gamberi rossi di Sicilia

€ 16

Il petto d'anatra

Affumicato su confettura di cipolla rossa, crema di straciatella e sfoglie di pane guttiau

€ 15

Marinato di manzo

Agli agrumi, frutti di bosco, noci con erbe amare e riduzione di balsamico

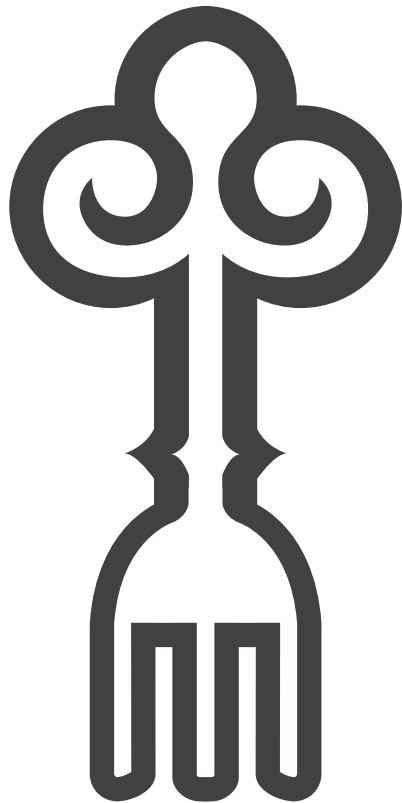
€ 16

L'uovo e la gallina

Su misticanza disidratata, crocchette e consommè ghiacciato

€ 15

Primi



Piatti

I Ravioli

Di burrata e mandorle tostate, datterino in agrodolce e pesto di basilico

€ 16

Il Tagliolino

Tiepido con verdure croccanti, concassè di pomodoro, aneto, lime e frutti di mare

€ 16

Spaghettoni al volo Verrigni

Con spigola, bottarga e pomodori piccadilly

€ 16

Lo Spaghetto

Aglione, olio e peperoncino fresco con maccarello affumicato

€ 14

Il Risotto

Alla milanese con pistilli di zafferano e stinco di vitello alla genovese

€ 16

Le Pappardelle

Al sugo di pollastra con olive, capperi e fonduta di parmigiano

€ 15

Gli Gnocchi

Di patate fatti in casa con gamberi e pistacchi

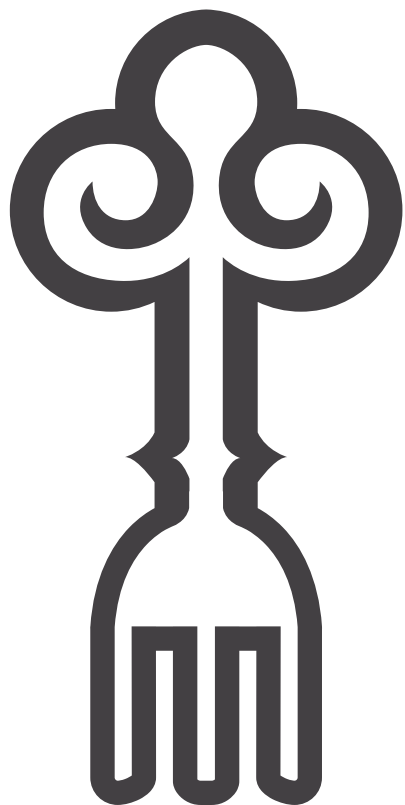
€ 16

I Mezzi Rigatoni traflati in bronzo "Cocco"

In salsa amatriciana

€ 15

Secondi



Piatti

Il piatto dell'orto

Verdure di stagione arrostite in padella

€ 13

Il salmone

Scottato con insalata alla catalana

€ 22

Il tonno

Scottato con pinoli, uvetta, prezzemolo, vino bianco e bieta all'agro

€ 23

La spigola

Cotta su crosta di sale aromatizzata agli agrumi e olive nere con crema di piselli, chips di pane e carote prezzemolate

€ 23

La tagliata

Di manzo, fonduta di pecorino, champignon e meringa al vino rosso

€ 24

Il filetto

Alla griglia con patate novelle al prezzemolo

€ 24

Il maialino da latte

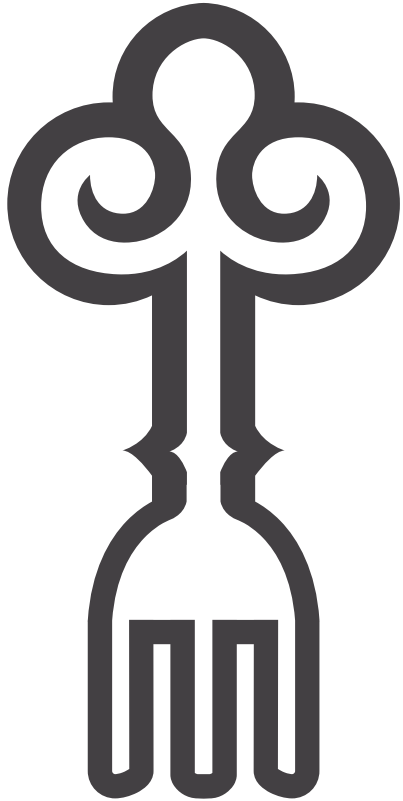
Cotto a bassa temperatura con finocchietto e scalogni glassati al mirto

€ 23

L'agnello

Scottadito su crema di carote, misticanza e peperoni arrosto

€ 23



Dolci

Il canolo d'ananas

Con meringa al limoncello e spuma di yogurt alla vaniglia

€ 9

Idea di tiramisù

Con crema al mascarpone, bayles, granita al caffè e tozzetti alle mandorle fatti in casa

€ 8

Il parfait

Alla vaniglia con croccante di arachidi salate e crema inglese

€ 8

Il minestrone di frutta

Con coulis di fragole e gelato alla vaniglia

€ 8

Zuppetta di melone

Menta, semifreddo all'amaretto e cioccolato corallo

€ 8

La torta caprese

Con crema al latte, frutti di bosco e granella di mandorle sabbiate

€ 8

Menu degustazione

Pesce

Il salmone marinato

Nappato all'aceto di lamponi, radicchio brasato al Chianti, zeste di limone caramellate e crema di yogurt

Il riso venere

Agli agrumi con crema d'avocado, granita di cipolle rosse e gamberi rossi di Sicilia

Spaghettoni al volo Verrigni

Con spigola, bottarga e pomodori piccadilly

La spigola

Cotta su crosta di sale aromatizzata agli agrumi e olive nere con crema di piselli, chips di pane e carote prezzemolate

Il canolo d'ananas

Con meringa al limoncello e spuma di yogurt alla vaniglia

€ 55



Menu degustazione

Carne

Marinato di manzo

Agli agrumi, frutti di bosco, erbe amare e riduzione di balsamico

L'uovo e la gallina

Su misticanza disidratata, crocchette e consommè ghiacciato

Le Pappardelle

Al sugo di pollastra con olive, capperi e fonduta di parmigiano

Il maialino da latte

Cotto a bassa temperatura con finocchietto e scalogni glassati al mirto

La torta caprese

Con crema al latte, frutti di bosco e granella di mandorle sabbiate

€ 50



Menu degustazione

Light

La mozzarella di bufala

Con gazpacho di pomodoro, basilico e crostini di pane

Il Tagliolino

Tiepido con verdure croccanti, concassè di pomodoro, aneto, lime e frutti di mare

Il piatto dell'orto

Verdure di stagione arrostate in padella

Dolce a scelta

€ 45

