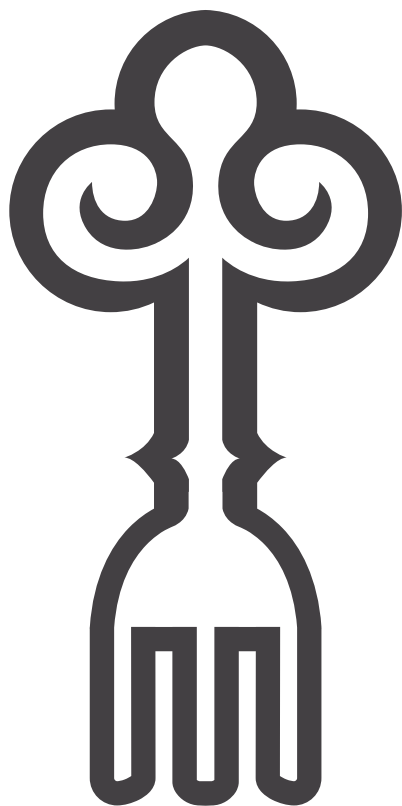


Anti



pasti

LA MELANZANA

Croccante, mix di pomodori, pesto di rucola, ricotta salata, bon bon di pasta e gel di menta romana

€ 14

LA POLPETTA DI PECORINO

Affinato in fieno su crema di cavolfiore, polvere di liquirizia, bacon crispy e misticanza disidratata

€ 15

IL FIORE DI ZUCCA

Fritto e scomposto, con burratina pugliese, alici del Cantabrico e riduzione di balsamico I.G.P.

€ 14

IL POLPO ROSTICCIATO

Con patate mantecate alle olive di Gaeta, limone e mandorle tostate su gocce di salsa yogurt

€ 16

IL RISO VENERE

Crema d'avocado, granita di cipolle rosse, agrumi e scampi appena scottati

€ 15

VARIAZIONE DI GAMBERI

In trasparenza di patate cristallo, insolita caponatina di frutta e verdura stagionale e latte di cocco

€ 17

IL MARINATO DI MANZO

Agli agrumi, frutti di bosco, noci, erbe amare e riduzione di lamponi

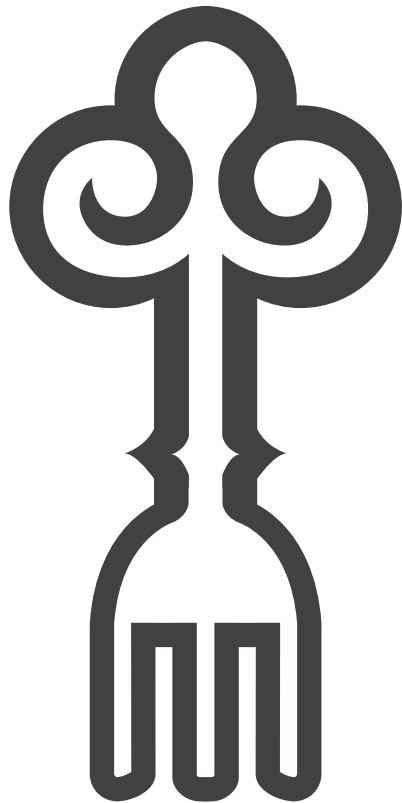
€ 14

IL PROSCIUTTO DI ANATRA

Su millefoglie di pere, patate e sedano rapa, con miele, arachidi salate e gocce di pecorino

€ 14

Primi



Piatti

GLI GNOCCHI DI RICOTTA

Con ragù di guanciale, salvia, parmigiano e consommé di manzo

€ 16

I TAGLIOLINI

Fatti in casa con brodetto di gallina, uovo pochè, peperoncino fresco e fonduta al parmigiano

€ 15

I PACCHERI

Con funghi chiodini, aria d'alloro e stracotto di maiale alla genovese

€ 14

IL TONNARELLO

Ajo e ojo, peperoncino fresco, sgombro, polvere d'olive nere e olio alla nocciola

€ 15

IL RISOTTO

Crema di melanzane a funghetto, sfilacci di baccalà all'aneto e cipolla brasata al vino rosso

€ 15

I RAVIOLI

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini in agrodolce e pesto di basilico

€ 16

I MEZZI RIGATONI TRAFILATI IN BRONZO " COCCO"

In salsa amatriciana

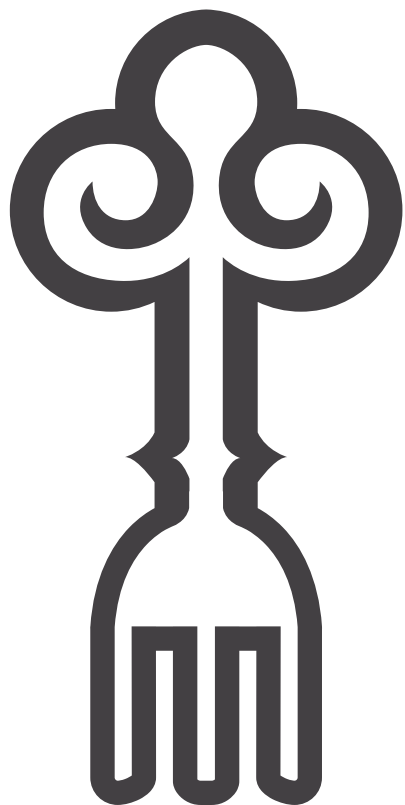
€ 15

LA CREMA DI ZUCCA

Con patate, spaghetti " al volo" spezzato Verrigni e mini crocchette al gorgonzola

€ 12

Secondi



Piatti

UNA SEMPLICE VERDURA

Composizione di erbe e verdure arrosto di stagione

€ 13

IL CALAMARO

Sporco, crema di carote, sakura, croccante al nero e cipollotto glassato alle erbe

€ 22

IL BACCALÀ

Cotto a bassa temperatura, con la sua maionese e friggirelli arrosto cotti a bassa temperatura

€ 22

IL TONNO

Scottato, su crema di zucca al miele e quinoa al the verde

€ 23

IL POLLO

Al curry, sensazione di mela cotta in agrodolce e croccante al riso soffiato

€ 18

IL FILETTO DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura, spinaci scottati, mandorle tostate e scalogni glassati al Mirto

€ 23

LA GUANCIA DI VITELLO

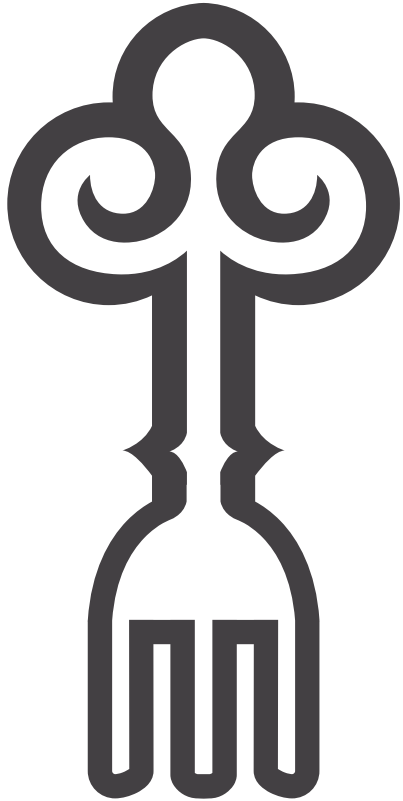
Brasata, con polenta aromatica all'aglio bruno

€ 20

IL MEDAGLIONE DI MANZO

Uruguayano su tortino di indivia belga gratinata, meringa salata al vino rosso e salsa al peperone.

€ 23



Dolci

IDEA DI TIRAMISÙ

Con crema al mascarpone, Baileys, granita al caffè e tozzetti alla mandorle fatti in casa

€ 8

IL MONTBLANC

Meringa all'italiana, mousse di castagne, crema chantilly e frutti di bosco

€ 10

LA CHEESE CAKE

Spumata, con crumble ai biscotti, amarene e cioccolato corallo

€ 8

LA MOUSSE DI RICOTTA

Con brunoise di mela, il suo sidro speziato e chips croccanti

€ 8

IL CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Con pere cotte al vino, gelatina al Jack Daniel's e terra di cacao

€ 10

LA PANNA COTTA

Aromatizzata alla fava Tonka su crema al passion fruit, riduzione al rum e granella di mandorle tostate

€ 8

Menu degustazione

8 Portate

IL FIORE DI ZUCCA

Fritto e scomposto, con burratina pugliese, alici del Cantabrico e riduzione di balsamico I.G.P.

IL POLPO ROSTICCIATO

Con patate mantecate alle olive di Gaeta, limone e mandorle tostate su gocce di salsa yogurt

LA POLPETTA DI PECORINO

Affinato in fieno su crema di cavolfiore, polvere di liquirizia, bacon crispy e misticanza disidratata

IL TONNARELLO

Ajo e ojo, peperoncino fresco, sgombro, polvere d'olive nere e olio alla nocciola

I TAGLIOLINI

Fatti in casa con brodetto di gallina, uovo pochè, peperoncino fresco e fonduta al parmigiano

IL TONNO

Scottato, su crema di zucca al miele e quinoa al the verde

IL FILETTO DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura, spinaci scottati, mandorle tostate e scalogni glassati al Mirto

IL CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Con pere cotte al vino, gelatina al Jack Daniel's e terra di cacao

€ 70



Menu degustazione

6 Portate

IL POLPO ROSTICCIATO

Con patate mantecate alle olive di Gaeta, limone e mandorle tostate su gocce di salsa yogurt

LA POLPETTA DI PECORINO

Affinato in fieno su crema di cavolfiore, polvere di liquirizia, bacon crispy e misticanza disidratata

IL TONNARELLO

Ajo e ojo, peperoncino fresco, sgombro, polvere d'olive nere e olio alla nocciola

I TAGLIOLINI

Fatti in casa con brodetto di gallina, uovo pochè, peperoncino fresco e fonduta al parmigiano

IL FILETTO DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura, spinaci scottati, mandorle tostate e scalogni glassati al mirto

LA CHEESE CAKE

Spumata, con crumble ai biscotti, amarene e cioccolato corallo

€ 55



Menu degustazione

Light

LA POLPETTA DI PECORINO

Affinato in fieno su crema di cavolfiore, polvere di liquirizia,
bacon crispy e misticanza disidratata

I RAVIOLI

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini
in agrodolce e pesto di basilico

UNA SEMPLICE VERDURA

Composizione di erbe e verdure arrosto di stagione

Dolce a scelta

€ 45

