

Degustazione

5 Portate

Prosciutto e Melone

(4,12*)

Vitel o Tonnè

(2,3,4,5,7,8,10,12,13,**)

Pennette alla Vodka

(1,5,7,12*)

Cordon Bleu

(1,3,4,5,7,9,12**)

Ananas al Maraschino

(1,4,5,7,8,12*)

75 €

Degustazione

7 Portate

Giudia

(1,3,5,6,7,8,10,12,13*)

Stracciatella

(1, 3, 4, 5, 7, 9, 12*)

Vitel o Tonné

(2,3,4,5,7,8,10,12,13**)

Raviolo

(1,3,5,7,8,9,10,13*)

Cipolla

(1,2,4,5,7,8,9,12*)

Bianconiglio

(2,3,5,7,9,10,12**)

Mandarino e Arachidi

(1,4,5,8,12,13*)

95 €

Antipasti

FALDE E MANZO

Battuta di manzo, falde di pomodoro, Parmigiano Reggiano 36 mesi e olio di fico.

(3,4,5,7,8,9,10,12,13*)

18 €

VITEL o TONNÉ

Carpaccio di tonno, il suo fondo e maionese al midollo di vitello.

(2,3,4,5,7,8,10,12,13**)

19 €

CAPASANTA

Capasanta scottata, gel di lattuga, scaglie di mandorla, topinambur e scorzonera.

(1,4,5,7,8,13,14 **)

20 €

GIUDIA

Carciofo alla giudia, aglio nero, nocciole ed erborinato.

(1,3,5,6,7,8,10,12,13 *)

16 €

Primi

MARE & MONTI

Tagliolino ,scampi, lardo di seppia, olio all'alloro e polvere di funghi porcini.

(1,2,3,4,5,7,8,13 **)

26 €

RAVIOLO E OSSOBUCO

Crema di riso, parmigiano, zafferano e fondo di vitello.

(1,3,5,7,8,9,10,13 *)

26 €

ASTICE E VARNELLI

Astice, pomodoro in acqua di mare e Varnelli.

(1,2,4,5,7,8,9,12**)

28 €

CIPOLLA

Zuppa di cipolla, petali di Tropea, consommé di cipolla Borettana, Emmenthal e nocciole.

(1,2,4,5,7,8,9,12*)

22 €

Secondi

IL CACCIUCCO

Zuppa di pescato di scoglio in vasocottura, triglia marinata e pan brioche al finocchietto selvatico.

(1,2,3,4,5,7,8,9,12,13,14**)

32 €

BIANCONIGLIO

Coniglio in blanquette, gambero rosso di Mazara , tartufo e carota fondente.

(2,3,5,7,9,10,12**)

28 €

QUAGLIA

Petto in crépinette, coscia farcita, fondo di visciole e foie gras, macaron e fegatini.

(1,5,6,7,8,9,10,12*)

34 €

POLPO

Polpo croccante, crema di fagioli cannellini ed erbe amare.

(4,5,7,8,9,13**)

28 €

ORTO DI STAGIONE

Glassate, al forno e saltate.

(5,6,7,8,9,12,13*)

24 €

Servizio 4€ p.p.

**Per allergie, intolleranze alimentari o prodotti congelati vi invitiamo a chiedere il menu dedicato al nostro personale di sala.*