

## Gli Antipasti

Orata cruda, maionese al melograno e verza fermentata	26.00
Triglia di scoglio, cime di rapa e mandorla grigliata	26.00
Canestrelli, emulsione al dragoncello e guanciale	24.00
Finocchio, tartufo nero e formaggio di capra	22.00
Manzo castrato, rafano, prezzemolo e frolla salata	23.00
È tempo di lumache	22.00

## I Primi

Linguine di Gragnano ricci di mare, stracciatella e pepe di Sichuan	24.00
Tubicini di grano duro, astice blu, zuppa di fagioli e castagne	25.00
Risotto Carnaroli alla zucca, erborinato di capra ed erba salvia	22.00
Raviolo d'anatra, foie gras e topinambur con tartufo nero	23.00

## I Secondi

Lampuga, cipolla giarratana e pinoli	28.00
Calamaro alla piastra, cavolo riccio, salmoriglio	27.00
Dentice al miele di tiglio, barbabietola, mandarino	29.00
Foglia di manzo piemontese, senape selvatica ed estratto di bacche di sambuco	28.00
Animelle di vitello, cavolfiore e liquirizia	27.00

## Lunch di mezzogiorno

Il menù, composto da due portate e la nostra pasticceria,  
viene proposto verbalmente a tutti gli ospiti del tavolo, escluso sabato e festivi  
Il costo è di €. 28,00 persona, bevande escluse.

## Ciò che piace di più

Scampi, mazzancolle e verdure in tempura con salsa agrodolce € 25,00  
Polpo alla griglia, verdure in carpione e olandese all'erba salvia € 25,00  
Uovo in cocotte con porcini, patate al formaggio e tartufo bianco € 28,00  
Risotto Carnaroli al nero di seppia, come lo intendo io € 23,00

## ORTO & CO

Percorso di quattro portate a base di verdure, tuberi e cereali selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria  
€ 60,00 bevande escluse.

## RICERCA

Percorso di quattro portate a base di pesce selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria  
€ 72,00 bevande escluse.

Percorso di quattro portate a base di carne selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria  
€ 68,00 bevande escluse.

## EVOLUZIONE

Sequenza di sei piatti a base sia di pesce che di carne ed un dessert, proposti dalla nostra cucina, selezionando dalla carta e dalla mente € 90,00 bevande escluse.

## SODDISFAZIONE DELLA CACCIA

Percorso di quattro portate a base di selvaggina cacciata  
proposto dalla cucina e la nostra piccola pasticceria € 80,00 bevande escluse.

I menù degustazione vengono serviti a tutti i componenti del tavolo

Servizio e coperto sono inclusi nel prezzo

Il pesce servito crudo e alcuni ingredienti hanno subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto vigente

Nel menù possono essere presenti come ingredienti o in tracce gli allergeni indicati dal ministero della salute: siete pertanto pregati di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie affinché possa fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.