

Menù

Antipasti

Lingua di vitello alla milanese, tartara di scampi, maionese di levistico, tartufo
€ 20,00

Foie Gras, gelato al parmigiano e tartufo, mou di carote, crumble di whisky al pepe
€ 25,00

Tentacoli di piovra, spuma tiepida di patate bianche, salsa BBQ di rapa rossa
€ 21,00

Fiori di zucca ripieni di gambero rosso al vapore su crema di peperone giallo confit
€ 18,00

Prosciutto di spalla 'Rudi Armus' di Ruliano, ruliano rocher di mozzarella di bufala, gnocco fritto
€ 20,00

Crema di parmigiano, crudo di asparagi, uovo bio di montagna fritto
€ 18,00

Capesante, porcini, fondo di vitello, mango caramellato, maialino da latte
€ 22,00

Percorso di baccalà mantecato in sandwich di polenta, acciuga e zucca in carpione, insalata e cuore di carciofo
€ 20,00

Primi

Bigoli di kamut con
crema di capesante e
astice (bianchi)

€ 25,00

Spaghetto 'Gerardo di
Nola', acqua di
pomodoro, pane
croccante, granchio

€ 20,00

Pacchero al ragout di
agnello con puntarelle
ripassate

€ 16,00

Tortelli di baccalà
mantecato, burro e
tartufo

€ 18,00

Risotto ai bruscardoli,
scampi, zafferano, pinoli
tostati e polline

€ 22,00

Gnocchi di patate di
Rotzo, asparagi bianchi
e verdi, bottarga di
galline

€ 16,00

Pasta mista con crema di
carletti, ostriche e
limone

€ 20,00

Secondi

Crepinette di agnello,
agretti, mandorle e
assoluto di peperone
€ 26,00

Pescato del giorno
SQ

Seppia ripiena di scarola
alla napoletana in acqua
di prezzemolo
€ 28,00

Tonno con Aceto
balsamico di Modena
IGP, daikon, emulsione
all'arancia
€ 28,00

Baccalà Morro, crema al
Bacon e porcini
€ 30,00

Tournedou alla Rossini,
filetto di vitello, salsa al
Perigors, spinaci
all'italiana e millefoglie
di patate
€ 35,00

Filetto di bufalo al
peperone di Kampot
fermentato, broccoli e
mandorle
€ 28,00

Asparagi bianchi,
zabaione salato al
parmigiano, crumble alla
liquirizia
€ 25,00