



Menù

Antipasti

Variazione di Tartara in base al pescato del giorno e le sue salse
€ 30,00

Triglia di scoglio, millefoglie di patata e latte di mandorla
€ 22,00

Schie sgusciate, crema di patate affumicate e puntarelle alla romana
€ 20,00

Capasanta scottata, crema di amaranto al curry, tapioca soffiata, giardinetto di ortaggi sottolio
€ 20,00

Prosciutto di spalla 'Rudi Armus' di Ruliano, sfoglia alla crema pasticceria, salata allo stracchino
€ 20,00

Foie gras di oca, animelle d'agnello, pera allo zafferano, spuma di erborinato e cioccolato piccante
€ 25,00

Battuta di Fassona macelleria 'Oberto', alla francese
€ 18,00



CORTE SCONTA



Primi

Risoni risottati al nero di seppia, scampi e finocchi
€ 22,00

Spaghetti 'Gerardo di Nola', lime, crema di capasanta e calamari, pane croccante
€ 20,00

Tortello ripieno di mascarpone allo zafferano, mela glassata e prosciutto d'oca
€ 20,00

Crostolo di lasagna croccante alla spirulina, con ragout di storione, gamberi rossi e la loro bisque
€ 22,00

Tagliatelle di kamut bianco, asparagi verdi freschi, bottarga di gallina, tartufo bianco di pineta
€ 25,00

Candele tagliate 'Gerardo di Nola' alla carbonara di mare (tonno, spada, aringa, trota del Lario, sgombro affumicato al pepe, uova di trota, salmone salmerino)
€ 22,00

Secondi

Baccalà Morro in
vasocottura all'olio e
lemongrass su pappa al
pomodoro
€ 28,00

Ombrina in guazzetto di
pomodoro, capperi,
limone, acciuga,
prezzemolo e briciole di
pane al nero di seppia
€ 28,00

Pescato del giorno
SQ

Seppia nostrana ripiena
di seppia, vitello e
asparagi su crema di
fave fresche
€ 28,00

Filetto di bufalo,
carciofi, noci, salsa alla
stracciatella
€ 25,00

Tagliata di vitello, aglio
nero, mozzarella
croccante, puntarelle in
due maniere
€ 25,00

Tomawak di cervo in
crosta di erbe tostate,
crema di patate viola e
salsa al ginepro
€ 30,00