

Gli Antipasti

Il gamberone scottato, vellutata di piselli, burrata e mollica fritta

12

Il polpo arrostito, patate schiacciate al pesto e salsa allo zafferano

12

La crudité di scampi e gamberi rossi, uova di salmone e maionese al basilico

18

L'uovo in crosta dal rosso morbido, fonduta di Parmigiano ed asparagi

8

Le coscette di quaglia fritte, stick di polenta, agretti e maionese alla paprika dolce

10

Il carpaccio di angus fumè, acciughe del Cantabrico, taccole e mousse di stracchino

14

I Primi Piatti

Gli spaghetti di Gragnano olio, aglio nero, crudo di gamberi rossi e bottarga di tonno

14

I tagliolini astice, limone e katsuobushi

16

I cappellacci fatti a mano ripieni di piselli e carletti, pecorino romano, taccole, datterini appassiti e Tropea al vapore

10

*Il risotto Carnaroli asparagi bianchi, mimosa d'uovo e perle al balsamico
(minimo 2 persone)*

10

I "bigoi" al ragù d'anitra nostrana ed asparagi verdi

8

Gli gnocchi fatti a mano alle erbe primaverili dei Colli, cinghiale e cimbro

10

I Secondi Piatti

La coscia di agnello cotta a bassa temperatura, miele, mentuccia e tarassaco

18

Il maialino da latte al forno, crema di Asiago fresco ed asparagi

18

La pluma iberica, rosole e leggera salsa barbecue

18

La Steak Tartare

24

La selezione di formaggi con confetture abbinata

15

Il filetto di rombo primavera

20

*Il trancio di dentice scottato in padella, purè di piselli, caviale al limone
e spugna al nero di seppia*

22

Dalla Griglia

La bistecca alla fiorentina

(consigliata per due persone)

5/etto

La costata di Sorana

4,5/etto

Lo Chateaubriand con la sua salsa bernese

(consigliato per due persone)

48

La bistecca Tomahawk di Wagyu

(consigliata per due persone)

90

I nostri desserts

Tutti i dessert 7 euro

CioccoCocco

Mousse al cioccolato fondente con cuore di cocco e Malibù,
frolla di riso e glassa al lampone

In abbinamento: Porto 10 anni
5

Zuccherina

Cre moso al mango, salsa di latte e vaniglia, cannolo alle mandorle

In abbinamento: Fior d'Arancio Spumante
5

Tiramisù al cubo

Semifreddo al mascarpone e caffè, crumble al cioccolato e glassa al cacao

In abbinamento: Malteco Ron 10 años
8

C'era una crostata...

Frolla, crema pasticcera, sorbetto alla fragola e meringa morbida

In abbinamento: Tore delle Signore – Conte d'Attimis Maniago
5

I nostri gelati

Tutti i gelati 6 euro

Gelato al cioccolato, crema inglese e crumble alle nocciole 

Gelato al Fior di Latte e cioccolato di Modica 

Sorbetto all'ananas, purea di fragole e polvere di cocco 