



Antipasti

<i>Insalatina di spinacini crudi, semi, edamame, lamponi e formaggio di pecora</i>	10
<i>Carpaccio di manzetta, acciughe del Cantabrico, asparagi verdi e maionese</i>	14
<i>L'uovo croccante al mais, provola, rosole e radicchio di campo</i>	12
<i>Coniglio arrostito, misticanza, verdure in agrodolce e maionese al curry</i>	12
<i>Il crudo di pesce</i>	28
<i>Gamberoni scottati, piselli in crema e stracciatella di burrata</i>	14



Primi Piatti

<i>Risotto alle erbe spontanee, yogurt e mandorle (min. per 2 persone)</i>	12
<i>Tortelli di burrata, crudo di gamberi rossi, caviale e acqua di limone</i>	18
<i>Spaghettono alla chitarra, molluschi, asparagi e katsuobushi</i>	16
<i>I ravioli alla "parmigiana"</i>	12
<i>Gnocchi all'ortica, ragù di gallina nostrana e tartufo nero</i>	12

Secondi Piatti

<i>Trancio di baccalà, crema di latte alle acciughe, fave e piselli</i>	18
<i>Pescato del giorno</i>	56
<i>Steak Tartare</i>	24
<i>Stinchetto d'agnello, Taleggio e rosole</i>	22
<i>Pluma iberica, patate a spicchi e salsa ai frutti rossi</i>	22
<i>Fiori di zucca croccanti in panko bread, ricotta fresca al timo e passatina di zucchine</i>	14
<i>Costata di Sorana</i>	4,5/hg
<i>Fiorentina (consigliata per 2 persone)</i>	5,5/hg
<i>Chateaubriand (consigliato per 2 persone)</i>	48
<i>Tomahawk di Black Angus / Tomahawk di Wagyu (consigliato per 2 persone)</i>	100-160

Dessert

<i>Tortino di frutta secca e gelato al fieno</i>	7
<i>Cremoso al mango, biscuit, salsa al latte e vaniglia e tartare di ananas marinato</i>	7
<i>Meringa, mascarpone e semifreddo ai lamponi con cuore al passion fruit</i> 	7
<i>Gelato al pistacchio di Bronte e nocciole sabbiato</i> 	7
<i>Sorbetto alle fragole, frutti di bosco, crema al limone e crumble integrale</i>	7