



Dal Mare



I Crudi

Gambero Rosso Del Mediterraneo 4 Pz 16

Gambero Blu Della Nuova Caledonia 4 Pz 16

Tartare Di Scampi Con Mela Verde E Lime 18

Tartare Di Salmone Con Mango E Mandorle 15

Tartare Di Tonno Con Avocado, Pomodorini E Pistacchio 16

Gli Antipasti

Millefoglie Di Baccalà Mantecato Con Pane Carasau 13

Piovra Saltata Con Olive Taggiasche E Pomodorini Confit 14

Gamberoni Alla Piastra Con Cipolla Rossa Caramellata E Crema Di Mango 15

Acciughe Del Cantabrico Su Fondo Di Carciofino Confit Con Stracciatella 16

I Primi

Risotto Con Scampi E Burrata 18

Aglione, Olio E Peperoncino Con Bottarga Di Muggine 14

Gnocchetti Con Burro Alle Alici, Stracciatella E Granella Di Pistacchio 16

I Secondi

Filetto Di Merluzzo Nordico Con Bieta Saltata E Citronette 22

Tagliata Di Tonno Con Carpaccio Di Zucchine E Salsa Verde 24

Filetto Di Salmone Laccato Alla Senape & Miele Con Verdurine Saltate 20



Alla Terra

Gli Antipasti

Carpaccio D' Oca Affumicato Con Pane Caldo Al Burro 15

Polpettine Di Patate E Scamorza Su Crema Di Ceci Piccantina 15

Tartare Di Fassona Piemontese Con Senape Antica E Pane Carasau 16

Lardo Di Patanegra E Miele Con Formaggio Piave Dop E Mostarda Di Pere 14

I Primi

Tagliolini Con Ragù D' Anatra E Scaglie Di Piave Dop 16

Mezzi Paccheri Con Nduja Di Spilinga Piccante E Stracciatella 13

Spaghetti Alla Chitarra Con Pesto Di Basilico, Stracciatella E Pistacchio 15

Gnocchetti Con Fonduta Di Gorgonzola, Polvere Di Liquirizia E Nocciola 14

I Secondi

Guancetta Di Vitello Cotta A Bassa Temperatura Con Spinacio Saltato 24

Petto D' Anatra Confit Con Carote Saltate E Demi - Glace 20

Presa Iberica Di Patanegra Con Purè Di Patate E Riduzione Di Frutti Rossi 22

Alcuni Ingredienti Dei Piatti Potrebbero Essere Surgelati All'origine O Acquistati Freschi E Surgelati Da Noi.
Per Eventuali Allergie O Intolleranze Alimentari Rivolgersi Al Personale Di Sala. *Coperto 4 Euro*